

Feines vom Wild

Wildcremesuppe
mit Bärlauch-Croutons
5.50

Duett von Hirsch-Paté und Wildschinken
an Apfelsalat dazu Wildpreiselbeeren
14.00

Wildschweinkeulenbraten
mit Kartoffelklößen und kleinem Salat
19.50

Rehgulasch
mit Schupfnudeln und Rotweinpfeffer mit Preiselbeeren
21.80

Wildschweinerücken
auf Kirsch-Balsamico-Sauce, Spätzle und Feldsalat
19.80

Hirschkeulensteak
auf Crème-Wirsing an Tessiner Feigensenfsoße und Krokette
25.90

Feines aus dem Suppentopf

Bärlauchcremesuppe mit Croûtons	4.50
Rinderkraftbrühe mit Einlage	4.50

Feines aus dem Garten

Großer bunter Salatteller mit Sprossen und gerösteten Kernen	9.50
Großer bunter Salatteller mit marinierten Putenbruststreifen	13.50
Großer bunter Salatteller mit gebratenen Rinderfiletstreifen	14.60
Großer bunter Salatteller mit gebratenen Champignons	12.50

(Wahlweise mit Joghurt-Kräuter dressing oder Balsamicovinaigrette)

vegetarisch

Feine Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Bergkäse überbacken und ein gemischter Salat	13.60
Spaghetti in hausgemachter Kräuterpesto und ein gemischter Salat	9.60
Gebackener Camembert mit Wildpreiselbeeren an Salatbouquet	9.40

Feines aus der See

Gebratenes Doradenfilet auf französischem Mischgemüse dazu Rosmarinkartoffeln	16.50
Lachsfilet an Schnittlauchsoße, Kartoffeln und buntes Gemüse	17.50
Zanderfilet auf der Haut gebraten an Dillsoße dazu gemischter Reis und Salat	17.90

Feines aus Omas Küche

Ochsenbrust an Wirsinggemüse dazu Bouillonkartoffeln	14.50
---	-------

Feines vom Schwein

Siegerländer Krüstchen Schnitzel auf Schwarzbrot mit Spiegelei, Pommes und kleinem Salatteller	12.90
Pfefferrahmschnitzel Schnitzel in Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln und kleinem Salatteller	13.50
Champignonrahmschnitzel Schnitzel in Champignonrahmsauce mit Pommes und kleinem Salatteller	13.50
Schweinesteak in der Zwiebel-Senfkruste auf Kräutersauce, dazu Kroketten und kleiner Salatteller	15.90
Medallions vom Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, Spätzle und kleiner Salat	16.90

Feines vom Rind

Rinderfilet ca. 200g	19.00
Rinderfilet ca. 300g	26.00
Rumpsteak ca. 200g	15.50
Rumpsteak ca. 300g	23.50

Wahlweise dazu Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter

Beilagen zum Steak

Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln	3.50
Speckbohnen, französisches Mischgemüse	3.50
gemischter Salat	3.50

Wenn Sie keinen Wunsch äußern, erhalten Sie Ihr Steak in der Garstufe „medium“.

Feines Kurzgebratenes

Putenstreifen in Curry-Früchtesauce im Reisrand mit gemischtem Salat der Saison	13.90
Filetstreifen in Champignon-Sahnesauce mit Kräuterspätzle und gemischtem Salat der Saison	15.90

Dessert

Vanilleeis im Kokosmantel auf heißem Beerenragout	5.90
Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahnehaube	4.50
Schokoladentarte auf Fruchtsoße	6.50
Eiskaffee zwei Kugeln Vanilleeis, Kaffee und Sahne	3.80
Eisschokolade zwei Kugeln Vanilleeis, Schokoladenmilch und Sahne	3.80
„Sanfter Engel“ zwei Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne	3.50
„Beschwipster Engel“ zwei Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft, Prosecco und Sahne	3.90