

Empfehlung der Woche

Empfehlung der Woche

Vorspeisen-Variation nach Art des Hauses „Überraschung“
(kann auch gerne geteilt werden) 13,90

Brennnessel-Suppe (frisch gemixt) 4,50

Drei frische Holländische-Matjes-Filet mit Senf-Dill-Soße 14,90

Drei frische Holländische-Matjes-Filet mit Apfel-Meerrettich-Soße 14,90
zu den Matjes servieren wir Salatbukett und Bratkartoffeln

Zarte Reh-Steaks aus der Keule, rosa gebraten, mit Bratensaft,
Preiselbeeren, Birne, Rotkohl und Krusteln 18,90

Zarter Rehrücken vom Maibock, rosa gebraten, mit Bratensaft,
Preiselbeeren, Birne, Rotkohl und Krusteln 21,90

Kaffee und Dessert / Hausgemachte Eisvariationen

Tagesdessert 3,00

Hausgemachtes Eis zu 100 % natürliche Zutaten:

Stracciatella-Eiscreme 4,50 Sorbet „Melone und Apfel“ mit Joghurt 4,50

„Kaiserschmarren“ nach Originalrezept mit Puderzucker und Preiselbeeren als Dessert 5,50

als Hauptgang 9,50

mit Vanilleeis, separat serviert 1,50

Inklusivpreise in Euro

*Tagesmenü 24,00
Drei Gang Abendmenü
der Hausgäste. Inklusiv Nachschlag nach belieben.*

Vorspeisen

Tomaten - Bruschetta (gebackenes Weizenbaguette)		3,90
Gemischter Salat	(G)	4,00
Blattsalate mit French Dressing und gebratenen Geflügelstreifen	(C)	8,90
Forellenfilet aus dem eigenem Smoker mit Schwarzbrot, Senf-Dill-Sauce und Salatbukett	(C)	8,90
Carpaccio vom Angusrind mit buntem Pfeffer, Olivenöl, Basilikum - Pesto und frisch gehobeltem Parmesan		8,90

Suppen

Consommé mit Einlage (Rinderkraftbrühe vom Bio-Hochlandrind)	(AC)	4,50
Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken	(A)	4,50
Herzhaft hausgemachte Gulaschsuppe		4,50
Knoblauchsuppe (frisch aufgeschlagen mit Bärlauchbutter)		4,50

Vegetarisch

Omelette mit Champignonrahm - Füllung und hausgemachten Krusteln	(C)	10,90
Kartoffel - Rösti mit Spiegelei, Rahmchampignons und Salatbukett	(C)	10,90
Käserösti mit Pilzen, Tomaten, Kräutern und Käse überbacken, dazu Salat	(G)	10,90
Feta Käse, paniert und mit Kräutern gebraten, dazu geschmolzene Tomate, Olivenöl und Gemüse	(AC)	13,90

Inklusivpreise in €

Schnitzel vom Schweinerücken

Pfefferrahm-, Zigeuner-, oder Jägerschnitzel

mit Pommes frites (A) 14,90

„Schweizer Schnitzel“

(mit Schinken, Paprika, Champignons und Käse überbacken,
dazu Pommes frites)

(A) 15,90

„Cordon bleu“ mit Tagesgemüse
und hausgemachten Krusteln

(A) 16,90

Unsere Produkte:

Rindfleisch beziehen wir regelmäßig vom örtlichen Landwirt.
Beim Steakfleisch setzen wir auf Fleischermeister und Block-House Qualität.

Das Schweinefleisch kommt vom Schlachtbetrieb in Hallenberg.

Geflügel beziehen wir aus dem Paderborner Land.

Wild ist unsere Leidenschaft! Freuen Sie sich auf zarte Reh- und Hirschsteaks, Gulasch und
herzhafte Bratengerichte z.B. vom Wildschwein.

Auf unsere örtlichen Jäger ist Verlass.

Die Steaks garen wir auf einer Gasgrillplatte.
Bei 250 °C bildet sich eine schöne Kruste und es entstehen
schmackhafte Röstaromen. Unmittelbar nach Beginn
des Grillprozesses schließen sich die Poren des Fleisches,
das Steak wird besonders saftig und zart.

Bei den Fischen bevorzugen wir auf See gefrosteten Kabeljau, Seehecht, Rotbarsch und
Saisonfische wie Scholle, Hering, Matjes und natürlich unsere Forellen aus Westfeld und
Gleierbrück.

Sofen, Suppen, Fonds sind hausgemacht und alle glutenfrei!

Allergene

(A) Weizen und -erzeugnisse (C) Eier (G) Milch und -erzeugnisse

Wir wünschen guten Appetit!

Geflügel vom Grill

"Geflügelcurry" (saftige Hähnchen- Brust) mit Curryrahmsauce, gebackener Ananas und Jasmin-Reis)	(AG)	14,90
Saftige Hähnchenbrust mit Bratensaft und Kräutern, Gemüsebukett und hausgemachten Krusteln	(C)	14,90

Herzhaftes vom Grill

Saftiges Schweinesteak mit Bratensaft, hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites		14,90
Pfeffersteak vom Schweinerücken mit Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln	(G)	16,90
Schweinefleisch „ <i>süß-sauer</i> “ mit Apfel-Ananas-Chutney, Bratensaft, Röstis und Salat	(G)	17,90
200 g Steak vom Angusrind mit Bratensaft, hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites		19,90
300 g Steak vom Angusrind mit Bratensaft, hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites		22,90
Grillteller mit Medaillons von Schwein, Rind und Geflügel, dazu Bratensaft, hausgemachte Kräuterbutter, Gemüse und Bratkartoffeln		20,90

Wild

Reh- Gulasch mit Preiselbeeren gefüllter Birnenhälfte, Rotkohl und Kroketten	(A)	15,90
Wildschwein- Braten aus heimischem Revier, mit Preiselbeeren Birnenhälfte, Rotkohl und hausgemachten Krusteln	(A)	17,90

Inklusivpreise in €

Fisch

„Fisch and Chips“ (paniertes Seefisch-Filet) mit Kräuter-Remoulade, Zitronenecke und Pommes frites. (CA)	14,90
Seefisch „Mediterran“ Seehechtfilet gebraten mit Tomaten, Olivenöl, Gemüsebukett und Kräuterkartoffeln	15,90
Gebratene Riesengarnelen mit Bandnudeln, Kräutern, Knoblauch und Parmesan. (A)	16,90

Donnerstag-Forellentag

Schöne große Exemplare 300g plus.

Forelle „Müllerin“ in Mehl gewendet und in Butter gebraten. Dazu flüssige Butter, Zitronenecke und Salzkartoffeln.	16,90
Forelle „blau“ mit Weißwein, Kräutern und feinen Zwiebel gedämpft. Dazu flüssige Butter und Salzkartoffeln.	16,90
Forelle aus dem eigenem Smoker. Mit Senf-Dill-Sauce und Salzkartoffeln.	16,90
Kleiner gemischter Salat. (G)	4,00

Brotzeit

Schnittchen mit... (A)	Gouda Käse	5,90
	hausgemachter Blut und Leberwurst	6,20
	hausgemachtem Knochenschinken	7,20
	herzhaft geräuchertem Kochschinken	7,20
„Strammer Max“ (A)	roh oder gekocht	8,70