

Vorspeisen und kleinere Leckereien

Quark – Spätzle

mit Paprika – Linsen und gebackenen Austernpilzen
€ 13,40

Ravioli mit Blutwurst – Apfel – Füllung

auf Kartoffel – Petersilien – Sauce
€ 9,40

Kleiner Salat mit Orangen, Walnüssen

und Ziegenkäse in Honig – Vinaigrette
€ 6,60

Tomaten-Fischsuppe mit Knoblauch und Oliven

€ 6,40

Pfannfisch mit gebratenem Lachs und Dorade

auf Zwiebelröstkartoffeln, dazu Senfsauce
€ 14,90

Soester „Möpkenbrot“ – gebraten –

mit Apfelscheibe und Röstzwiebeln, dazu Rübenkraut
€ 9,00

Buntes aus dem Garten

Schweinefiletstreifen an Blattsalat

mit Ruccola, Kirschtomaten und Mozzarella an Oliven – Vinaigrette
... dazu servieren wir Brot und Butter
€ 13,80

Poulardenbrust mit Sesam – Marinade

auf Blattsalaten mit Himbeer – Vinaigrette und gerösteten Nüssen
... dazu servieren wir Brot und Butter
€ 13,80

... für unsere kleine Gäste

„Dino Dinner“

Schweinemedallions

mit Röstkartoffeln und frischem Saisongemüse
Eine Kugel Eis nach Wahl
€ 7,20

Hauptspeisen

. . . zu allen Hauptgerichten servieren wir vorab eine Tagessuppe

Ochsenbacke geschmort mit Wurzelgemüse und Kartoffeln
in Kräuter – Tomaten – Sud
€ 16,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Safran – Muschel – Sauce, Kartoffel – Knoblauch – Püree
und einem Salat der Saison
€ 18,90

Poulardenbrust mit Salbei gebraten
auf Bandnudeln in Morchel – Zucchini – Sauce, dazu bunte Blattsalate
€ 16,80

Schweinerückensteak vom schwäbisch – hällischen Schwein
auf Rosmarinjus, Quarkspätzle und Paprika – Linsen – Gemüse
€ 16,80

Ragout aus der Lammkeule
mit Knoblauch und Ratatouille – Gemüse geschmort, dazu Rosmarinkartoffeln
€ 15,80

Dessert

Pumpnickelparfait
mit warmen Preiselbeeren und Schlagsahne
€ 6,20

Rote Grütze aus Waldfrüchten
mit flüssiger Sahne oder Vanilleeis
€ 5,90

. . . gerne reichen wir Ihnen auch unsere Eisauswahl sowie eine Getränkekarte