

Vorspeisen

Garnelen mit Orangen-Fenchel-Sauce
an Chicoree-Salat
11,80

Hirschrücken mit Nusskruste
auf Apfelp Carpaccio und Rotkohlsalat
11,40

Bunte Blattsalate mit Ziegenfrischkäse,
Kürbiskernen und Chili-Kürbis
7,80

Suppen

Tomaten-Fischsuppe mit Knoblauch und Oliven
7,20

Rote Beete-Cremesuppe mit Kürbiskernöl und Kresse
6,50

Bunte Blattsalate

... mit Entenbratleber, Linsen, Walnüssen
und Preiselbeer-Birnen-Dip
16,40

...mit Lachsfilet und Zander, rote Beete
und Kapern-Mayonnaise
17,80

... dazu reichen wir Brot und Butter

.....

.... und nun noch eine Bitte:

**Bitte geben Sie unserer Küche ein wenig Zeit, um aus ausschließlich
frischen Zutaten eine schmackhafte Speise für Sie zu bereiten.
Vielen Dank.**

Vegetarisch

Rote – Beete - Frikadellen an Steckrübenstampf
und Gurken-Senf-Dip
17,60

Frittata mit Blattspinat, Tomaten, Fetakäse
und Salat
16,80

Linsen Bolognese mit hausgemachten Bandnudeln,
Parmesan und Ruccola
16,80

Bunte Blattsalate mit Ziegenfrischkäse,
Kürbiskernen und Chili-Kürbis
7,80

Westfälisches

Möpkenbrot mit Apfelscheiben
und Rübenkraut
8,70

Gebratene Blutwurst an Bratkartoffel, Apfel
und Spitzkohlsalat
14,50

Wildschweinbratwurst mit gestovten Wirsing,
Röstkartoffeln und Hagebuttenrelish
14,50

Hauptgänge

Maispoulardenbrust mit Gemüsesugo,
gebackene Polenta und Salat
19,50

Hirschrücken mit Wacholder-Rosmarin-Rub,
Pilze, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
26,70

Rinderfiletsteak – 150g oder 200g mit Honig-Essig Perlzwiebeln,
Kartoffelgratin und Salat
25,70 / 28,90

Schweinemedallions mit Kichererbsen-Kürbiscreme,
Broccoli und Kartoffelrösti
19,40

Zanderfilet gebraten mit Senf-Zitronen-Sauce,
Steckrübenstampf und Salat
22,80

Entenbrust rosa mit Granatapfelsauce,
gestovter Wirsing und Bauernspätzle
23,40

Rindertafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Creme
und Kartoffel-Wurzelgemüse
19,20

Filetstreifen (Rind + Schwein) in weißer Pfeffersauce,
Austernpilze, Bandnudeln und Salat
21,90

.....

Liebe Gäste,
sollten Sie an Laktose-oder Glutenintoleranz leiden, sprechen Sie uns an.
Wir können viele Speisen dementsprechend zubereiten !

Dessert

Crème Brûlée mit Datteln
und Nußshippe
6,80

Schmand-Orangen-Creme
mit Karottenkuchen und Mandarinen
7,50

Schoko-Mousse mit Schoko-Whiskey-Parfait
und Mango-Chili-Sauce
7,60

Pumpernickel-Parfait
mit warmen Preiselbeeren und Schlagsahne
7,00

Eis-Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne
4,80

Vanilleeis mit Himbeermark
5,80

für unsere jungen Gäste

Schweinemedallions
mit Kartoffelrösti und Broccoli
7,40

Linsen Bolognese mit hausgemachten Nudeln
und Parmesan
7,40

. . .zu allen Kindergerichten gibt es zum Dessert „**eine Kugel Eis**“ nach Wahl