

Vorspeisen und Suppen

Carpaccio vom amerikanischen Rind
mit Frühlingssalaten
und frisch geriebenem Parmesan
9,90 €

Vitello Tonnato vom Wildschweinerücken mit Thunfischmajonaise,
Kapern und kleinem Salatbouquet
9,80 €



Hausgeräucherter Lachs
mit Reibekuchen, Meerrettichsahne und Salatbouquet
9,90 €



Frühlingssalate in Olivenöl
mit Riesengarnelen, im Tempurateig gebacken
10,50 €
Hauptgang 15,00 €

Sauerländer Hochzeitssuppe
4,60 €



Cremesuppe von frischem Bärlauch
mit Wildschweinmettwurst und Knoblauchcroûtons
5,90 €



Rehkraftbrühe mit Markklößchen,
Ravioli und Sherry
5,50 €

Hauptgerichte

Filet vom Zander, auf der Haut gebraten, in Dijon-Senfsauce
westfälischer Spitzkohl, Petersilienkartoffeln

Hauptgericht 19,50 €
Kleine Portion 17,00 €



Lachsfilet auf gegrilltem weißen und grünen Spargel in Proseccosauce,
dazu Neue Kartoffeln

Hauptgang 19,80 €
Kleine Portion 17,30 €

Schweinelendchen mit Waldpilzen in Schnittlauchsaucе,
hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller

Hauptgang 18,80 €
Kleine Portion 16,30 €

Kallenhardter Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
mit frischen Champignons in Rahmsauce,
Tomaten und Sc. Hollandaise überbacken,
Kroketten und frische Salate

14,00 €

Original Wiener Schnitzel vom besten Mastkalb mit Preiselbeeren,
Pommes Frites und frischen Salaten

Hauptgang 18,90 €
Kleine Portion 16,40 €

Unser Chefteller

Steaks vom Weiderind, Schwäbisch Hällischen
Landschwein und Original Wiener Schnitzel vom besten Mastkalb
mit gegrillten Champignons, Speckbohne, Grilltomate,
Kräuterbutter und westfälischer Potthucke

19,80 €

Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind „Madagaskar“
in grüner Pfeffersauce

dazu frisches Marktgemüse und Bratkartoffeln
21,90 €

Sauerbraten vom heimischen Wildschwein mit Rotkohl
und hausgemachten Semmelknödeln

18,50 €

Medaillons von der Putenbrust mit frischer Ananas, Preiselbeeren
und geschmolzener hausgemachter Käsecreme, leichte Currysauce,
Brandteigkartoffeln und frische Salate
17,50 €



Frühlingssalate in Olivenöl mit marinierten Champignons, Maultäschle,
hausgeräuchertem Hirschschinken und frittiertem Kartoffelstroh
Hauptgang 13,80 €
Vorspeise 9,90 €

Portion deutscher Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise und Neuen Kartoffeln
14,90 €

dazu wahlweise:
Westfälischer Schinken plus 5,80 €
2 kleine original Wiener Schnitzel vom besten Mastkalb plus 9,30 €

Unsere Empfehlung

Chefin´s Lieblingschnitzel
2 Schnitzel vom Schwäbisch Hällischem Landschwein mit frischem
Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Champignons in Rieslingsauce, dazu
Kartoffelplätzchen
17,80 €

Aus der vegetarischen Küche

Cremesuppe vom Lippetaler Grünspargel mit Knoblauchcroûtons
5,80 €

Hausgemachte Spaghetti mit weißem und grünem
Spargel, kleinem Gemüse und Tomaten Pesto
14,80 €

Portion deutscher Stangenspargel
mit einer Mandel-Tomaten-Ei-Butter, kleinem Kräutercrêpes
und Neue Kartoffeln
17,50 €

Unser regionales, westfälisches Menü

Rehkraftbrühe mit Markklößchen, Ravioli und Sherry

* * * *

Rückensteak vom Schwäbisch Hällischem Landschwein
mit Café de Paris Butter gratiniert
auf Kartoffelspargelragout, westfälische Potthucke

* * * *

Dünner Pfannkuchen mit Erdbeeren und Marmoreiskuchen
29,50 €
nur Hauptgang 18,50 €

Unser Romantik Menü

Frühlingsсалate mit mariniertem Spargel in weißem Balsamico und
hausgeräuchertem Lachs

* * * *

Cremesuppe von frischem Bärlauch

* * * *

Rehrücken mit Spitzmorcheln in Wacholderrahm
Brokkoliröschen und Spätzle vom Brett

* * * *

Mousse und Tarte von der Schokolade mit Cassissorbet
43,00 €
nur Hauptgang 23,50€



Dessert

Das sollten Sie probieren:

Crème brûlée mit hausgemachtem Apfelsorbet,
Calvadossauce und Nougathalbgefrorenem 7,80 €

Zimtparfait
mit warmem Zwetschgenkompott 7,30 €

Dunkler Schokoladenschaum mit Clementinen- Carpaccio
7,50

Herrencreme 4,30 €



Unser „D'ES'PRESSO“
(geht immer)
Espresso, kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
und hausgemachtes Eis 6,80 €