

Mit dem Chef auf der Pirsch

Ragout vom jungen Hirsch mit frischen Austernpilzen
in Rotwein- Preiselbeersauce,
Rotkohl und Kroketten



Hauptgang 19,80 €

Kleinere Portion 17,30 €

Gebackene Schnitzel vom heimischen
Wildschweinfilet auf Birnenspalten
in Preiselbeerrahm, hausgemachte Spätzle
und Feldsalat



Hauptgang 22,50 €

Kleinere Portion 20,00 €

Sauerbraten vom heimischen Wildschwein
mit hausgemachten Semmelknödel,
Apfelkompott und frischen Salaten

Hauptgang 21,00 €

Kleinere Portion 18,50 €

Die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Schweinefiletspitzen in grünem Pfefferrahm,
Kartoffelplätzchen und frische Salate

Hauptgang 21,90 €

Kleinere Portion 19,40 €

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



17,90 €

Unser Chefteller:

Steaks vom Angus Rind und Schwäbisch Hällischem
Landschwein, kleines Original Wiener Schnitzel,
gegrillte Champignons, Speckbohne, Tomate,
Kräuterbutter und westfälische Potthucke

23,90 €

Delbrücker Kikok- Maishähnchenbrust „Cox Orange“
mit karamellisierten Apfelscheiben und
geschmolzenem Camembert, leichte Curry- Santsauce,
Kartoffel- Krusteln und frische Salate 19,90 €



½ ofenfrische Bauernente mit Bratapfel,
Rotkohl und mit Crôutons gefüllten
Kartoffelknödeln 22,80 €

Original Wiener Schnitzel vom besten Mastkalb,
dazu servieren wir Pommes Frites, Zitrone
mit Kapern und Sardellen, frische Salate
und die klassischen Preiselbeeren
Hauptgang 22,50 € Kleinere Portion 20,00 €

Rumpsteak vom argentinischen Angus- Rind
a la Meyer mit frittierten Zwiebeln, Spiegelei
und Bratkartoffeln 28,50 €

Zanderfilet auf westfälischem Spitzkohl
in Estragon- Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln
Hauptgang 23,50 € Kleinere Portion 21,00 €



Gegrilltes Pre- Rigo- Lachsfilet auf hausgemachten
Spaghetti mit Kräutersauce und Marktgemüse
Hauptgang 22,00 € Kleinere Portion 19,50 €

Kleine oder vegetarische Gerichte

Fitnesssteller

Blattsalate in Joghurtdressing mit frischen
Früchten und gebackenen Putenschnitzel 14,90 €

Hausgeräucherter Lachs mit Reibekuchen,
Salatgarnitur und Dill-Senfsauce

Hauptgang 19,00 € Kleinere Portion 13,50 €

Vegetarisch:

Winterliche Salate mit mariniertem Gemüse
in Balsamico und kleinen Maultaschen,
gefüllt mit Rühthener Ziegenkäse, Spinat und Honig
Hauptgang 15,00 € Kleinere Portion 12,50 €

Vegetarisch:

Schwammerlpfanne:

Hausgemachte Serviettenknödel mit Waldpilzen
in Schnittlauchsauce, Marktgemüse
und Kräuterrührei 17,50 €

Vegetarisch:

Hausgemachte Spaghetti mit Gemüse- Bolognese,
Cherry-Tomaten, Kürbis- Chutney
und frisch geriebenem Parmesan 15,50 €

Westfälisches Menü

Reibekuchen mit Schnippelschinken
und Bauernschmand

* * *

Tafelspitz aus dem Gemüsesud mit Meerrettichsauce
und Kartoffel- Möhren- Durcheinander

* * *

Herrencreme

29,90 €

Nur Hauptgang 18,80 €

Romantik Menü

Westfälische Kartoffelsuppe
mit Blutwurstpraline

* * *

Hausgemachte Spaghetti mit Pesto
und argentinischen Rotgarnelen aus Wildfang,
im Pankoteig gebacken

* * *

Hirschmedaillons mit Haselnusskruste auf
Pfefferkirschen, Rahmwirsing
und westfälische Potthucke

* * *

Gratiniertes Limettenparfait mit Clementinen-
Carpaccio und Brombeer- Sorbet

49,50 €

Nur Hauptgang 28,50 €

Alles kann Alles erhalten.

Laut Eu-Gesetz sind wir verpflichtet, Allergene in unserer Speisekarte zu kennzeichnen.

Selbstverständlich erfüllen wir die Gesetzesvorlage und zeigen an, dass wir weiterhin mit frischen Lebensmitteln kochen werden, die, wie zu allen Zeiten, Spuren von Allergenen enthalten können. Wir tun das mit reinem Gewissen. Unsere Gäste sind mündige Bürger, die wissen, was ihnen gut bekommt und sprechen uns auf ihre Unverträglichkeiten an.

Wir gehen individuell auf die Unverträglichkeiten unserer Gäste ein.