



### Einfach Lecker oder Bauchentscheidung

„Brot und Tomate“ 2,8,a,g

Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Hartkäse je Scheibe 2,40

Spargel-Bruschetta a,2,7,8,g,i

mit Schinken und Kräuterquark je Scheibe 2,60

### 👁👁 Hausgemachte Limonade

#### Alles zum Löffeln

Kraftbrühe vom Hochlandrind 8,a,c,g,m,i,j  
mit Einlage 4,80

Westfälische Jägersuppe 8,a,c,g,i,m  
mit Brotwürfeln 5,40

Tomaten Creme Suppe 8,a,c,g,i,m  
mit Gin und Sahnehäubchen 5,40

Spargelcremesuppe 8,a,c,d,g,i,m

Chantilly mit Sahnehaube 5,40

mit Garnelen und Kresse 5,80

#### Allerlei Grünes

„Großer Naturfreund“ 2,8,6,a,g,j

Allerlei Grünzeug mit gebratenen Champignons, Schmand, drei Garnelen in Knoblauchöl, Baguette 16,80

Mixed salad with grilled white mushrooms, shrimps, and baguette

### 👁👁 Frisches Veltins vom Fass

### Flossen Getier

Rodetaler Schwimmer 8,a,g,d

Heimische Forelle, Müllerin, gebraten, zerlassene Butter Salzkartoffeln, kleiner Gartenteller 17,80

Lieber als Filet 8,a,g,d

Filet a la Müllerin zerlassene Butter knusprige Röstitaler und Pfannengemüse 18,50

Frischer Spargel a,g,c,d,2,3,8,

Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter und Kartoffeln 20,50

Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln 20,50

Portion Frischer Stangenspargel mit paniertem Schnitzel und Sauce nach Art der Hollandaise, Kartoffeln 24,50

Portion Frischer Stangenspargel mit Schinkenplatte zerlassene Butter und Kartoffeln 26,50

Spargel mit 200g Rumpsteak medium vom Black Angus mit Kräuterbutter und Kartoffeln 35,80

Spargel mit gebratenem Lachsfilet zerlassene Butter und Kartoffeln 26,50

Spargelsalat auf Salatbett dazu Rauchlachs Schmand und Röstitaler 18,50

### 👁👁 Mosel Riesling,trocken

Portion Hollandaise extra 2,00

Portion Spargel extra 12,00



## 👁👁 Grevensteiner vom Fass

### Tierische Wald Bewohner

#### Umwickeltes Wild <sup>1,2,3,8a,i</sup>

Feines Wildes Ragout in Wacholdersauce mit Champignons umwickelt vom Pfannkuchen, mit Preiselbeeren-Birne und kleinem Teller Salat 19,00

#### Pasta trifft Wildes <sup>1,2,3,a</sup>

Spagetti an Thymiansoße mit frischen Champignons und Medaillons vom Wild, zart und medium gebraten, dazu Preiselbeer-Birne und kleiner Gartenteller 23,50

### Rinder Steaks auf Maß geschnitten

#### Kleinmaß <sup>a,i,j,g,8</sup>

**150g** Angus Steak medium 18,50

#### Mittelmaß <sup>a,i,j,g,8</sup>

**200g** Angus Steak medium 24,80

Zu allen Steaks reichen wir Kräuterbutter, Meerrettich, Butterbohnen und Bratkartoffeln

### Die Klassiker dürfen nicht fehlen

#### Panierte Schweine(r)Ei <sup>2,8,a,c,m,g,j</sup>

Ein paniertes Schweineschnitzel an cremiger Champignonsoße, Bratkartoffeln und kleiner Gartenteller 13,40

#### Runde Fleischscheiben <sup>8,a,g,i</sup>

Vier Schweinemedallions natur gebraten mit Champignons in Sahne, Butterbohnen und Knusper Kroketten 19,80

#### Rinder Schmorgut <sup>a,8,</sup>

Zart Geschmorte Keule vom Hochlandrind in Burgundersauce, Pfannengemüse und Kartoffeln 17,50

#### Sülze vom Hochlandrind <sup>2,1,g,i,j,</sup>

mit hausgemachter Remouladensauce, kräftigen Zwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat 15,40

Gerne bereiten wir von einigen Gerichten auch eine kleine Portion für Sie zu, der Kartenpreis reduziert sich dann um 25 %

Bleibt etwas über, dann verpacken wir es gerne für Sie, je Verpackung berechnen wir 0,60. Wir danken für Ihr Verständnis.

Zusätzliche Beilagen berechnen wir separat.

### Dessert

#### Eisbecher „Dänemark“ <sup>1,8,c,e,g,h,m</sup>

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce 4,60

#### Kirschbecher <sup>1,8,c,e,g,h,m</sup>

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Kirschen 4,60

#### Frauenglück <sup>2,8,9,e,g,m,a</sup>

Mousse au Chocolate mit Schattenmorellen, Crêpe mit Schokoladensauce dazu Baileys-Sahne 8,00

## 👁👁 Espresso oder Cappuccino

#### Einzelne Kugeln <sup>1,8,c,e,g,h,m</sup>

Bourbon Vanille, Erdbeer, Schokolade, Pistazie, Zitrone, Waldbeer-Joghurt, Haselnuss je Kugel 1,40

#### Aber bitte mit Sahne

Portion Sahne 0,80