



### **Aus der Suppenküche**

**Kraftbrühe vom Hochlandrind** <sup>8,a,c,g,i,j,m</sup>  
mit Einlage 4,80  
Clear Soup of beef with vegetables and egg

**Westfälische Jägersuppe** <sup>2,7,8,a,g,i,j,m</sup>  
mit Brotwürfeln 5,40  
Cream Soup of game

**Tomaten Creme Suppe** <sup>2,3,8,11,a,g,i,j,m</sup>  
mit Gin und Sahnehäubchen 5,40  
Tomato Soup with gin and cream

**Kürbiscremesuppe** <sup>8,a,b,g,i,j,m</sup>  
mit Ingwer und Kräutern 5,40  
Cream Soup of pumpkin with herbs

**Pfifferlinge Natur** <sup>2,7,8,c,g,i,j</sup>  
mit Speck und Zwiebeln gebraten  
dazu Rührei mit Kräuter  
und Bratkartoffeln 16,80  
Chanterelles with bacon and onions,  
scrambled eggs and roasted potatoes

### **Salat & Bowl**

**„Salat Bowl 1“** <sup>2,8,a,b,c,g,i,j</sup>  
Allerlei Grünzeug mit gebratenen  
Champignons, Schmand, drei Garnelen  
in Knoblauchöl, Baguette, Butter 14,80  
Mixed salad with grilled white mushrooms,  
shrimps, and baguette, butter

**„Salat Bowl 2“** <sup>2,8,a,b,c,g,i,j</sup>  
Allerlei Grünzeug mit gebratenen  
Kürbis, Schmand, Hühnerstreifen,  
Butter, Baguette 12,80  
Mixed salad with grilled white mushrooms,  
shrimps, and baguette

### **Aus Fluss und Meer**

**Forelle** <sup>3,8,a,c,g,d,i,j</sup>  
Heimische Forelle, Müllerin, gebraten,  
zerlassene Butter Salzkartoffeln, kleiner  
Gartenteller 17,80  
Grilled trout with melted butter, potatoes and  
salad

**Forellenfilet** <sup>3,8,a,g,d,i,j</sup>  
Filet a la Müllerin zerlassene Butter  
knusprige Röstitaler und Kürbisgemüse  
in Kräuterbutter 18,50  
Grilled trout with melted butter, potato cakes,  
pumpkin

**Fischteller** <sup>3,8,a,c,d,g,i,j</sup>  
Gebratene Fischfilets auf Sahnesauce  
mit Butterreis und Salatteller 19,50  
Grilled filets of fish with cream sauce, rice and  
salad

**Kürbis & Wildreis** <sup>a,l,f</sup>  
Wildreismischung mit gebratenen  
Hühnerstreifen, Kürbis, Paprika und  
Kaiserschoten 15,80  
Wild rice with chicken, pumpkin, pepper and  
pea pod

**Veggie & Vegan** <sup>a,c,i,j</sup>  
Spagetti in Sojamarinade mit Zucchini,  
Kürbis und Tomaten 14,50  
Spagetti with soja sauce, tomatoes, pumpkin  
and courgette

**Sülze vom Hochlandrind** <sup>2,3,7,8,11,c,g,i,j,l</sup>  
mit hausgemachter Remouladensauce,  
kräftigen Zwiebeln, Bratkartoffeln und  
kleinem Gartensalat 15,40  
Jellied of Highland beef, sauce Remoulade,  
onions, roast potatoes, salad



### **Aus dem Wald**

#### **Pfannkuchen Wild** <sup>2,3,8,11,a,c,g,i,m</sup>

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

Wild game ragout, mushrooms, cranberries,  
pancake, salad

#### **Pasta trifft Wildes** <sup>2,3,8,11,a,c,g,i,j</sup>

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

Filet of red deer, medium, mushroom spaghetti,  
thyme sauce, berry Chutney, salad

### **Unsere Steak's** <sup>2,5,7,8,a,i,j,g</sup>

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

Rumpsteak 150g, medium,

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

Rumpsteak 200g, medium

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

### **Die Klassiker dürfen nicht fehlen**

#### **Schweinerückenschnitzel** <sup>2,7,8,a,c,g,j,m</sup>

Zwei panierte Schweineschnitzel an  
cremiger Champignonsoße,  
Bratkartoffeln und kleiner Gartenteller  
13,40

Breaded Schnitzel of Pork with mushrooms in  
cream, fried potatoes, salad

#### **Jungschweinefilet** <sup>2,8,a,g,i,j,m</sup>

Vier Schweinemedaillons natur  
gebraten mit Champignons in Sahne,  
Butterbohnen und Knusper Krokette  
19,80

Medallions of Pork filet, mushrooms in cream,  
beans and croquette

#### **Rinder Schmorgut** <sup>8,a,g,i,j,l</sup>

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

Braised of Highland beef and pork, red wine  
sauce, vegetables, potatoes

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

### **Dessert**

#### **Eisbecher „Dänemark“** <sup>1,2,8,11,c,e,g,h,m</sup>

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und  
heißer Schokoladensauce 4,60  
Two scoops of vanilla ice cream with hot  
chocolatesauce and cream

#### **Kirschbecher** <sup>1,2,8,11,c,e,g,h,m</sup>

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und  
heißen Kirschen 4,60  
Two scoops of vanilla ice cream with hot  
cherries and cream

#### **Panna Cotta** <sup>3,8,11,g</sup>

mit Fruchtmark und Sahne 6,50  
Panna Cotta mit fruit sauce, and cream

### **☕ Espresso oder Cappuccino**

#### **Einzelne Kugeln** <sup>1,2,8,11,c,e,g,h,m</sup>

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

#### **Aber bitte mit Sahne** <sup>8,g</sup>

Portion Sahne 0,80