



### **Ein Guter Start ab 2 Personen**

2,6,8,a,c,g,j,m

Feine und Leckere Vorspeisen der Saison mit drei kalten Schlemmereien und zwei warmen Variationen dazu reichen wir einen Brotkorb und hausgemachte Aioli

pro Person 13,80

Assorted platter with cold and warm starters, bread and Aioli

### **🍷 Hausgemachte Limonade**

### **Aus der Suppenküche**

**Kraftbrühe vom Hochlandrind** 8,a,c,g,i,j,m

mit Einlage 4,80

Clear Soup of beef with vegetables and egg

**Westfälische Jägersuppe** 2,7,8,a,g,i,j,m

mit Brotwürfeln 5,40

Cream Soup of game

**Tomaten Creme Suppe** 2,3,8,11,a,g,i,j,m

mit Gin und Sahnehäubchen 5,40

Tomato Soup with gin and cream

**Kürbiscremesuppe** 8,a,b,g,i,j,m

mit Ingwer und Kräutern 5,40

Cream Soup of pumpkin with herbs

**Vegane Gemüsebrühe** <sup>i</sup>

mit Kürbis und Minze 4,80

Vegan clear soup with pumpkin

**Pfifferlinge Natur** 2,7,8,c,g,i,j

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“ 2,8,a,b,c,g,i,j

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“ 2,8,a,b,c,g,i,j

Allerlei Grünzeug mit gebratenen Kürbis, Schmand, Hühnerstreifen, Butter, Baguette

12,80

Mixed salad with grilled white mushrooms, shrimps, and baguette

### **🍷 Frisches Veltins vom Fass**

### **Aus Fluss und Meer**

**Forelle** 3,8,a,c,g,d,i,j

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

17,80

Grilled trout with melted butter, potatoes and salad

**Forellenfilet** 3,8,a,g,d,i,j

Filet a la Müllerin zerlassene Butter knusprige Röstitaler und Kürbisgemüse in Kräuterbutter

18,50

Grilled trout with melted butter, potato cakes, pumpkin

**Fischteller** 3,8,a,c,d,g,i,j

Gebratene Fischfiltes 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

🍷 Mosel Riesling, trocken

### **Schweinesteak** <sup>2,a,c,g</sup>

natur gebraten mit Kürbis, Speck,  
Hollandaise und Käse überbacken,  
Bratkartoffeln 13,40  
Steak of pork, pumpkin, ham, sauce hollandaise,  
cheese, roast potatoes

### **Kartoffelschnee** <sup>a,g,i</sup>

mit Kürbis-Waldpilzragout in  
Thymiansauce 12,80  
Potato Snow with ragout of pumpkin and  
mushrooms, thyme sauce

### **Gemüsepfannkuchen** <sup>8,a,c,i</sup>

Eierpfannkuchen mit bunter  
Gemüsefüllung, Bechamelsauce und mit  
Käse überbacken 14,50  
Pan cake with vegetable, cream sauce and  
cheese

### **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  
Fillet of red deer, medium, mushroom spaghetti,  
thyme sauce, berry Chutney, salad

#### 🍷 Grevensteiner vom Fass

#### **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  
**300g Angus Steak medium** 31,50  
Rumpsteak 300g, medium

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



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

**Burger Rodetal** <sup>2,8,11,a,g,j,m</sup>  
mit pikant gebratenen Rinderstreifen,  
Schmorzwiebeln und Käse  
zwischen einem Focaccia Burger  
mit Grünzeug, hausgemachtem Dip  
und Pommes Frites 14,80  
Focaccia-Burger with stripes of beef,  
homemade sauce, onions, salad, cheese and  
french fries

**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 Schweinemedallions natur  
gebraten mit Champignons in Sahne,  
Butterbohnen und Knusper Kroketten  
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

**Frauenglück** <sup>2,8,9,e,g,m,a</sup>  
Mousse au Chocolate mit  
Schattenmorellen,  
Crêpe mit Schokoladensauce  
dazu Baileys-Sahne 8,00  
Mousse au Chocolat with cherries, crêpe with  
hot chocolate and baileys-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

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.



*Kaffeespezialitäten*<sup>1,8,9,c,e,g,h,m</sup>

Eiskaffee oder Eisschokolade	5,20
Espresso oder Cappuccino	2,80
Tasse Kaffee	2,60
Latte Macchiato	4,20
Milchkaffee	3,80

*Alle Preise sind in der Landeswährung Euro ausgezeichnet und inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Suppenspezialitäten*

*Bitte beachten Sie unser wechselndes Angebot von Tiefkühlsuppen für die schnelle Küche Zuhause.*

*Produkte vom Hochlandrind  
Highland Sülze, Highland Corned Beef,  
Highland Wiener Würstchen*

**Sie leiden an einer  
Nahrungsmittelunverträglichkeit?**

**Bitte informieren Sie vor Ihrer Essenbestellung unbedingt unser Servicepersonal. Dies kann Sie in Abstimmung mit unseren Küchenmeistern individuell beraten und Ihnen somit, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene, Speisen empfehlen.**

Zusatzstoffe:

- <sup>1</sup> mit Farbstoff
- <sup>2</sup> mit Konservierungsstoff oder Nitratpökelsalz
- <sup>3</sup> mit Antioxydationsmittel
- <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker
- <sup>5</sup> geschwefelt
- <sup>6</sup> geschwärzt
- <sup>7</sup> mit Phosphat
- <sup>8</sup> mit Milcheiweis
- <sup>9</sup> koffeinhaltig
- <sup>10</sup> chininhaltig
- <sup>11</sup> mit Süßungsmittel(n)
- <sup>12</sup> Phenylalaninquelle
- <sup>13</sup> gewachst

Allergene:

- <sup>a</sup> Glutenthaltige Getreide und deren Erzeugnisse
- <sup>b</sup> Krebstiere und deren Erzeugnisse
- <sup>c</sup> Eier und deren Erzeugnisse
- <sup>d</sup> Fisch und deren Erzeugnisse
- <sup>e</sup> Erdnüsse und deren Erzeugnisse
- <sup>f</sup> Soja und deren Erzeugnisse
- <sup>g</sup> Milch und deren Erzeugnisse
- <sup>h</sup> Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse
- <sup>i</sup> Sellerie und dessen Erzeugnisse
- <sup>j</sup> Senf und dessen Erzeugnisse
- <sup>k</sup> Sesamsamen und deren Erzeugnisse
- <sup>l</sup> Schwefeldioxid / Sulfid und dessen Erzeugnisse
- <sup>m</sup> Lupinen und deren Erzeugnisse
- <sup>n</sup> Weichtiere und deren Erzeugnisse