

Vorspeisen

„Brot und Tomate“ 2,8,a,g

Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Hartkäse je Scheibe 2,40
 Bruschetta with tomatoes, onions and cheese

Rindersache“ 2,6,8,a,g,u

Dünne Scheiben von der Färsche mit Knoblauchöl Hartkäse, Oliven,
 würziger Aioli und Knoblauchbrot 13,80
 Beef Carpaccio with cheese, garlic bread olives and aioli

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

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 Champignons, Schmand,
 Hühnerstreifen, Butter, Baguette 12,80
 Mixed salad with grilled white mushrooms, shrimps, and baguette

Unsere Burger

Burger Rodetal 2,8,g,j

mit pikant gebratenen Rinderstreifen, Schmorzwiebeln und Käse zwischen
 einem Focaccia Burger mit Grünzeug, hausgemachter Dip, Pommes Frites 14,80
 Focaccia-Burger with stripes of beef, homemade sauce, onions, salad, cheese and french fries



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

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

Aus dem Wald

Hirschkalbskeule ^{2,3,8,11,a,c,g,i,j}

in Wacholder, Champignons, Preiselbeeren, Kroketten und
kleiner Gartenteller 21,50
Roast of red deer, cream sauce, berry Chutney, croquette and salad

Pasta trifft Wildes ^{2,3,8,11,a,c,g,i,j}

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, rosemary sauce, berry Chutney, salad

Unsere Steak's vom Rind ^{2,5,7,8,a,i,j,g,}

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*

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

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

Klassiker dürfen nicht fehlen

Schweinerückenschnitzel ^{2,7,8,a,c,g,j,m}

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

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

Jungschweinefilet ^{2,8,a,g,i,j,m}

Schweinemedallions vom Grill mit Champignons in Sahne, Butterbohnen und Knusper Krokette 19,80

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

Schmorstück vom Hochlandrind ^{3,8,g,j}

in Burgundersauce, Pfannengemüse, Kartoffeln 17,50

Braised of Highland beef, Burgunder sauce, vegetable, potatoes

Sülze vom Hochlandrind ^{2,3,7,8,11,c,g,i,j,l}

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

Jellied of Highland beef, sauce Remoulade, onions, roast potatoes, salad

Dessert

Eisbecher „Dänemark“ ^{1,2,8,11,c,e,g,h,m}

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce 4,60

Two scoops of vanilla ice cream with hot chocolatesauce and cream

Kirschbecher ^{1,2,8,11,c,e,g,h,m}

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Kirschen 4,60

Two scoops of vanilla ice cream with hot cherries and cream

Rote Grütze ^{1,2,8,11,c,e,g,h,m}

mit Vanilleeis und Sahne 4,60

Jellied red fruits with vanilla ice cream and cream

Einzelne Kugeln ^{1,2,8,11,c,e,g,h,m}

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

Aber bitte mit Sahne ^{8,9}

Portion Sahne 0,80

Saisonale Vorspeisen *2,3,7,8,11,13,c,d,g,i,j*

Kürbiscremesuppe mit Garnelen

Pumpkin cream soup with shrimps

5,80

Kürbiscremesuppe mit Speck

Pumpkin cream soup with ham

5,20

Hauptgerichte der Saison

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

*Filet a la Müllerin zerlassene Butter knusprige
Röstitaler und Kürbisgemüse*

18,50

Grilled trout with melted butter, potato cakes, pumpkin

Rinderwurst aus der Pfanne *2,8,i,j*

*Deftige und würzige Rinderwurst mit Kartoffeln
und Gewürzgurken*

10,50

Hearty and spicy beef sausage with potatoes and pickled cucumbers

Kalbsschnitzel Natur *8,a,c,g*

*Kalbsschnitzel, Natur gebraten auf Spaghetti mit Kürbis und Tomate
mit Thymianjus*

17,50

Veal schnitzel, naturally fried on spaghetti with pumpkin and tomato with thyme jus

Paniertes Schweineschnitzel mit Kürbis *2,7,8,a,c,g,j,m*

*Paniertes Schweineschnitzel mit Kürbisgemüse und Speck
und Käse überbacken, Bratkartoffeln*

14,50

*Breaded pork schnitzel with pumpkin vegetables and bacon
and gratinated cheese, fried potatoes*

Kürbis & Pfifferlinge *8,a,g*

*Kürbisgemüse und Pfifferlingen in Bechamelsaiuce mit
Käse überbacken, Röstitaler*

13,50

Pumpkin vegetables and chanterelles in bechamel sauce with Baked cheese, hash browns

Pfifferlinge in Sahnesauce *2,7,8,c,g,i,j* mit Semmelknödeln

17,20

Chanterelles in cream sauce with bread dumplings

Portion **Pfifferlinge extra**

10,50

Chanterelles extra



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

*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.

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:

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff oder Natripökelsalz, ³ mit Antioxydationsmittel
⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁵ geschwefelt, ⁶ geschwärzt, ⁷ mit Phosphat, ⁸ mit Milcheiweiß
⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel(n), ¹² Phenylalaninquelle, ¹³ gewachst

Allergene:

^a Glutenhaltige Getreide und deren Erzeugnisse, ^b Krebstiere und deren Erzeugnisse
^c Eier und deren Erzeugnisse, ^d Fisch und deren Erzeugnisse, ^e Erdnüsse und deren Erzeugnisse
^f Soja und deren Erzeugnisse, ^g Milch und deren Erzeugnisse

^h Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse, ⁱ Sellerie und dessen Erzeugnisse

^j Senf und dessen Erzeugnisse, ^k Sesamsamen und deren Erzeugnisse

^l Schwefeldioxid / Sulfid und dessen Erzeugnisse, ^m Lupinen und deren Erzeugnisse

ⁿ Weichtiere und deren Erzeugnisse