

Vorspeisen

Bruschetta an Salatbouquet mit Frenchdressing	5,90 €
Wildterrinen mit Sc. Cumberland und Apfelsellerisalat	9,50 €
Grüne Spargelspitzen mit Frissesalat und gebratenen Gambas	10,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage	3,80 €
Tomatencremesuppe mit Ginsahne	3,80 €
Knoblauchcremesuppe mit Croutons	3,80 €

Vegetarisch

Gebackene Champignons mit Knoblauchaioli Baguettebrot und Salatgarnitur	7,50 €
Pillekuchen aus der Pfanne mit Tomaten, Champignonrahm und Käse überbacken dazu reichen wir Blattsalate der Saison	10,50 €

Sauerländer Spezialitäten

Gebratene Blutwurstscheiben mit Schmorzwiebeln und Apfelkartoffelpüree	6,90 €
Kröstchen Schweineschnitzel auf Toast mit frischer Champignonrahm Spiegelei und knackige Salate der Saison	10,50 €
Gekochter Tafelspitz in Meerrettichcreme Rote Beete Salat und Lyoner Kartoffeln	10,90 €
Sauerländer Bachforelle „Blau oder Müllerin“ zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat	13,50 €
Hirschgulasch in Zimt-Kirschsauce Haselnussspätzle und gefüllter Preiselbeerbirne	14,50 €
Rehkeulenbraten in Wacholderrahm frischer Brokkoli und Rosmarinkartoffeln	15,80 €

„Empfehlung des Hauses“

jeden Freitag

Highländer Büfett

oder

4 Gang Candle – Light - Dinner 21,90 €

Hauptgerichte

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Käse überbacken gemischter Salat und Krokette	13,50 €
Cordon bleu Kalbsschnitzel gefüllt mit Käse und gek. Schinken Blattsalat in Rahm und Pommes frites	14,60 €
Pouardenbrust an gratinierter Babyananas Curryrahm und Herzoginkartoffeln	15,80 €
Gratiniertes Schweinefilet mit Kartoffel – Käseplätzchen an grünem Spargel und Sweet - Chilli Sauce	17,50 €
Lachsfilet auf einem Tagliatellenest mit Basilikumschaum und Salate der Saison	18,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Melonengemüse Rote Beete Schaum und Salzkartoffeln	18,90 €
Argentinisches Rumpsteak Sc. Bernaise, Pommes frites grüne Bohnen im Speckmantel	19,50 €
Ripe – Eye – Steak 250 g mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter Bratkartoffeln und Salate der Saison	21,50 €