

Menü „Klassiker“

*Rinderkraftbrühe
mit feiner Einlage
€ 3,50*

*Zarter Rinderschmorbraten
Schweinefilet nach „Art des Hauses“
mit frischen Rahmchampignons
Hähnchenfilet „Florenz“ mit Blattspinat und Käse gefüllt
Bunte Gemüseplatte
Salzkartoffeln und Kroketten
€ 18,00*

*Vanilleeis und Schokoladenmoussee
mit heißen Kirschen
€ 4,50*

Menüpreis € 26,00

Menü "a la Chef"

*Knusprige Reibeküchlein mit Räucherlachs
Preiselbeermeerrettich und Salatbouquet
€ 8,90*

**Zartes Rinderfilet mit Sc. Bernaise
Schweinefilet nach „Art des Hauses“
mit frischen Rahmchampignons
Bunte Gemüseplatte
Röstinchen und Spätzle
€ 21,50*

*Vanillemousse
mit frischem Obstsalat
€ 4,80*

Menüpreis € 35,20

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage

€ 3,50

Hühnerbrühe mit feiner Einlage

€ 3,50

Klare Tomatensuppe „a la Provence“

€ 3,00

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

€ 3,20

Tomatencremesuppe mit Cremefraiche und Croutons

€ 3,80

Champignoncremesuppe mit Schnittlauchsahne

€ 3,80

Lauchcremesuppe mit Apfelstückchen

€ 3,80

:

Spargelcremesuppe, Pfifferlingscremesuppe, Kerbelcremesuppe

€ 4,50

Vorspeisen

Kleiner Vorspeisensalat

€ 3,50

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Knochenschinken

€ 4,90

Knusprige Reibeküchlein mit Schnippelschinken

Kräutercreme und Salatbouquet

€ 5,50

Knusprige Reibeküchlein mit Räucherlachs

Preiselbeermeerrettich und Salatbouquet

€ 8,90

Variation von gebeiztem Lachs, geräuchertem Forellenfilet

Sahnemeerrettich

Salatbouquet, Toast und Butter

€ 9,80

„Salm“ mit grüner Sauce und Baguette

€ 8,90

Lauwarme Lachspfannkuchen an feiner Dillsauce

€ 8,90

Hauptgänge

wählen Sie 2 oder 3 Fleischvarianten

vom Rind

Klassischer Rinderschmorbraten

Westfälischer Sauerbraten

Westfälische Rinderroulade

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Sc. Bernaise

*Zartes Rinderfilet mit Pfeffersauce

*Kalbsschnitzel „Wiener Art“

vom Schwein

Schweinebraten mit Rahmsauce und frischen Champignons

Pikanter Spießbraten mit Pfeffersauce

Krustenbraten mit Senfstragonsauce

Schweinefilet nach „Art des Hauses“ - mit frischen Rahmchampignons

-mit Pfefferrahmsauce

vom Geflügel

Hähnchenfilet natur -mit Tomate und Mozzarella überbacken

-mit Ananas und Käse überbacken

Hähnchenfilet paniert

Hähnchenfilet „Florenz“ mit Blattspinat und Käse gefüllt

dazu reichen wir bunte Gemüseplatten der Saison

und 2 Beilagen aus:

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln

Kroketten, Röstinchen, Spätzle, Reis

€ 18,00

- zur Spargelsaison oder Pfifferlingszeit berechnen wir 2,50€ p.P. dazu

- *wählen Sie bei den Fleischvariationen Rostbeef, Rinderfilet oder Kalbsrücken berechnen wir 3,50€ p.P. dazu

Dessert

Vanillepudding nach „Oma´s Art“ mit Beerensauce

€ 3,00

Welfenspeise

€ 3,80

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 3,50

Vanillemousse mit Erdbeersauce

€ 4,20

Vanillemousse mit frischem Obstsalat

€ 4,80

Bayrisch Creme mit Schattenmorellen

€ 3,80

Zitronencreme mit Himbeersauce

€ 3,80

Walnusscreme mit Pflaumenkompott

€ 3,80

Schokoladenmousse mit Vanillesauce

€ 3,80

Tiramisu

€ 4,50

Panacotta mit Erdbeermousse

€ 4,20

Vanilleeis

-mit heißen Kirschen

-mit heißen Himbeeren

-mit heißer Schokoladensauce

€ 3,80

Menü Rustika

*Hühnerbrühe
mit feiner Einlage
€ 3,50*

*Zarter Rinder- und Schweinebraten
mit Cahmpignonrahmsauce
bunte Gemüseplatte
Salzkartoffeln und Kroketten
€ 16,00*

*Hamburger Rote Grütze
mit Vanillesauce
€3,50*

Menüpreis € 23,00