

Unser Klassiker

Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage
€ 4,50

Und/Oder:

kleiner Vorspeisensalat
€ 4,00

Zarter Rinderschmorbraten
Schweinefilet nach „Art des Hauses“
mit frischen Rahmchampignons
Hähnchenfilet „Florenz“ mit Blattspinat und Käse gefüllt
Bunte Gemüseplatte
Salzkartoffeln und Kroketten
€ 21,00

Vanilleeis und Schokoladenmousse
mit heißen Kirschen
€ 5,50

Menüpreis € 31,00 oder € 34,00

Unser Menü "a la Chef"



*Knusprige Kartoffelrösti
mit Räucherlachs
Preiselbeermeerrettich und Salatbouquet
€ 9,90*

**Zartes Rinderfilet mit Sc. Bernaise
Schweinefilet nach „Art des Hauses“
mit frischen Rahmchampignons
Bunte Gemüseplatte
Röstinchen und Spätzle
€ 24,50*

*Panna Cotta mit Erdbeersauce
€ 4,50*

Menüpreis € 38,90

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage

€ 4,50

Hühnerbrühe mit feiner Einlage

€ 4,50

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

€ 4,80

Tomatencremesuppe mit Cremefraiche und Croutons

€ 4,80

Champignoncremesuppe mit Schnittlauchsahne

€ 5,50

Lauchcremesuppe mit Apfelstückchen

€ 5,50

Saison:

Spargelcremesuppe, Pfifferlingscremesuppe

€ 5,20



Vorspeisen

Kleiner Vorspeisensalat

€4,00

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Knochenschinken

€ 6,50

Knusprige Kartoffelrösti mit Schnippelschinken

Kräutercreme und Salatbouquet

€ 7,50

Knusprige Kartoffelrösti mit Räucherlachs

Preiselbeermeerrettich und Salatbouquet

€ 9,90

Variation von gebeiztem Lachs, geräuchertem Forellenfilet

Sahnemeerrettich

Salatbouquet, Toast und Butter

€ 12,50

„Salm“ mit grüner Sauce und Baguette

€ 9,90

Lauwarme Lachspfannkuchen an feiner Dillsauce

€ 9,90

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*

€ 21,00

- 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
€ 4,50

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
€ 4,50

Stippmilch mit Pumpernickel und Kirschen
€ 4,50

Vanillemousse mit frischem Obstsalat
€ 6,20

Bayrisch Creme mit Schattenmorellen
€ 4,80

Zitronencreme mit Himbeersauce
€ 4,80

Walnusscreme mit Pflaumenkompott
€ 4,80

Schokoladenmousse mit Vanillesauce
€ 4,80

Tiramisu
€ 4,80

Panna Cotta mit Erdbeersauce
€ 4,50

Vanilleeis
-mit heißen Kirschen
-mit heißen Himbeeren
-mit heißer Schokoladensauce
€ 4,50

Menü Rustika

*Hühnerbrühe
mit feiner Einlage
€ 4,50*

*Pikanter Speibraten mit Pfefferrahmsauce
Paniertes Hähnchenfilet mit Champignonrahmsauce
Bunte Gemüseplatte
Bratkartoffeln und Spätzle
€ 21,00*

*Hamburger Rote Grütze
mit Vanillesauce
€ 4,50*

Menüpreis € 30,00