

Sonderausgabe

- Petersilienwurzel-Crèmesuppe** € 7,50
mit einer gegrillten Jacobsmuschel und Fleuron
(auch vegetarisch zu € 6,-)
- Gambas** € 16,50
in Knoblauch gebraten, dazu Kräutersahnesauce mit Tomatenwürfeln
- Gebackener Schafskäse** € 12,50
im Filoteig mit Feigenconfit und Salatbouquet
- Tempura** € 15,50
Gambas und grüner Spargel im Teigmantel ausgebacken,
mit einer Soja- und einer Süß-Sauer-Sauce und Salatbouquet
- Kleiner Caesar Salad** € 7,50
aus Salatherzen, mit gebratenen Putenbruststreifen, Croûtons und Parmesan-Dressing



- Barbarie-Entenbrust** € 28,-
auf Pastinaken-Trüffelpuree, dazu eine Broccoli-Tarte und Cassis-Jus
- Rigatoni und Steinpilze** € 19,50
Röhrennudeln mit Lammfilet, Tomatenwürfeln, feinen Kräutern und Steinpilzen
(auch vegetarisch ohne Lammfilet € 15,-)
- Hirschkalb** € 29,-
Medaillons vom Hirschkalb unter der Pinienkernkruste an einer Cassis-Jus
mit Steinpilzen à la crème, gefülltem Wirsingbällchen, Pomme Williams
und Preiselbeerbirne
- Surf & Turf** € 31,-
Rinderfilet und Hummerkrabbe vom Grill, dazu Grilltomate,
Ofenkartoffel mit Sour Cream und ein Salat
- Lubina** € 30,-
Wolfsbarschfilet vom Grill mit Peperonata und Safran-Risotto
- Pappardelle** € 26,50
Breite Bandnudeln in Trüffelrahm mit Gambas und kleinem Steinbutt-Filet,
dazu gegrillte Frühlingszwiebeln
- Potpourri von Edelfischen** € 31,-
mit Zanderfilet, Seeteufel, Lachsmedaillons und Hummerkrabbe
an Safran-Schaum mit kleinem Gemüse und Basilikum-Bandnudeln

- Schokoladen-Soufflé** € 9,50
mit flüssigem Kern, dazu Piccata von der Mango im Kokos-Mantel,
Mango-Sorbet und Vanille-Sauce

Wie alles begann...



Suppen

Festtagssuppe € 6,-

Kräftige Consommée mit Eierstich, Markklößchen und kleinem Gemüse

Französische Zwiebelsuppe (vegetarisch) € 6,-

Gedünstete Zwiebeln in einer mit Riesling abgeschmeckten Brühe, überbacken mit Weißbrot und Käse

Bottroper Kartoffelsuppe (vegetarisch) € 6,50

Deftige Kartoffelsuppe mit Zwiebeln, Wurzelgemüse, Kräutern und Rahm

Tomatencrèmesuppe (vegetarisch) € 6,50

Gedünstete Fleischtomaten mit Wurzelwerk, frischem Basilikum, Sahne und Croûtons

Salate

Arrangement von Blattsalaten € 15,50

mit einer Walnußvinaigrette und gebratener Entenleber an einer Cassis-Balsamicsauce

Knackige Salate der Saison € 13,90

mit Walnußvinaigrette und gebratenen Putenbruststreifen, dazu hausgemachter Parmesancracker und Knoblauchcroûtons

Mediterraner Salatteller € 16,90

Blattsalate mit einer Walnußvinaigrette, gegrilltem Lammfilet an einer Rosmarinjus und überbackenem Schafskäse

Land und Meer € 16,50

Bunte Salate mit Walnußvinaigrette, Putenbruststreifen, gebratenem Lachsfilet, gegrillter Hummerkrabbe und gebackenen kleinen Teigsäckchen, gefüllt mit einer Farce aus Gambas

Vorspeisen Salatteller € 5,50

knackige Marktsalate mit Walnußvinaigrette und Croûtons

Kleinere Episoden...

Kegler-Snack € 16,50
Streifen vom Schweinefilet mit Rahmchampignons,
überbackenem Gemüse und Rösti

Kröstchen € 15,50
kleines Schweineschnitzel auf Bauernstuten mit
geschmorten Zwiebeln, Champignons und Salatgarnitur

Lachs und Rösti € 15,50
Rose von geräuchertem Lachs mit Rösti,
Sahnemeerrettich und Blattsalaten

Vegetarisches und veganes Kapitel...

Engadiner Rösti (vegetarisch) € 15,50
Berner Rösti mit Tomaten, gebackenen Champignons,
Champignons à la crème, überbacken mit Emmentaler Käse
und kleinem Gemüse

Falafel (vegan) € 16,-
auf Wildkräutersalat mit gerösteten Pinienkernen, Olivenöl,
hausgemachtem Hummus, dazu Süßkartoffel-Pommes und Salsa

Weitere vegetarische Gerichte finden Sie auf unserer Saison-Karte

Kindergeschichte...

Schlumpf-Schnitzel € 7,50
kleines Schweineschnitzel mit Gemüsestreifen
und Pommes frites

Butternudeln € 5,50
mit Tomatensauce, auf Wunsch mit Parmesan

Kleiner Caesar Salad € 7,50
aus Salatherzen, mit gebratenen Putenbruststreifen,
Croûtons und Parmesan-Dressing



Die Hauptrollen...

- Westfälisches Schnitzel** € 18,50
Schnitzel vom Schweinerücken gefüllt mit westfälischem Knochenschinken und knackigem Porree, dazu eine Kräuterjus, überbackenes Gemüse und Pommes frites
- Cordon bleu** € 22,-
gefülltes Kalbsschnitzel mit gekochtem Schinken und Emmentaler, kleiner Salatteller und Pommes frites
- Stroganoff** € 24,-
Rinderfiletspitzen mit Schalotten und Tomatenwürfeln, Champignons, Cornichons, Cognac-Rahmsauce, Kartoffelrösti und Salatteller
- Kalbsgeschnetzeltes** € 23,-
Streifen vom Kalbsrücken mit frischen Champignons in einer Sahnesauce, dazu Kartoffelrösti und Salatteller
- Gourmet Pfanne** € 24,-
Tournedos vom Rinder- und Schweinefilet mit Champignonrahm- und Pfeffersauce, gebackenen Champignons, überbackenem Gemüse und Kartoffelgratin
- Scalopini** € 24,-
Schweinefilet gefüllt mit Mozzarella, Basilikum und mit Parma-Schinken umwickelt, Kräuterjus, Kartoffelgnocchi und überbackenem Gemüse
- Lammkarrée** € 28,-
Zarter Lammrücken am Knochen gebraten, mit einer Kräuterkruste, dazu Marktgemüse und Kartoffelgratin



Fortsetzung folgt...

Wein' nicht um mich, Argentinien...

Rumpsteak	200g	€ 17,50
Rumpsteak	300g	€ 26,-
Filetsteak	200g	€ 21,-
Filetsteak	250g	€ 26,-



Unsere Steaks werden serviert mit Kräuterbutter, Grilltomate und Sauce Hollandaise, gegrillt nach Ihrem Wunsch

Statistenrollen

Pommes frites	€ 3,50	Croquetten	€ 3,50
Süßkartoffel Pommes	€ 3,50		
Maiskolben	€ 3,90	Knoblauchbrot	€ 3,50
		Salatteller	€ 3,90
		Ofenkartoffel mit	
Bratkartoffeln	€ 3,90	Sour Cream	€ 3,90
Kartoffelgratin	€ 3,90	Auswahl von marktfrischem	
Kartoffel-Gnocchi	€ 3,90	Gemüse	€ 3,90

Gorgonzola-Steak € 19,-

Saftiges Jungschweinerücken-Steak mit einer Champignoncrème-Sauce und mit Gorgonzolakäse überbacken, Pommes frites und Salatteller

Pfeffersteak € 24,50

Rumpsteak mit grünem und rosa Pfeffer in Cognac-Rahm, mit überbackenem Gemüse und Kartoffelgratin

Sweet happy ends...

Apfelküchle € 8,-

Gebackene Apfelfringe mit Zimtzucker, Vanilleeis, Sahne und Früchtegarnitur

Dessert-Karussell € 11,-

Zwei-Farben-Mousse au chocolat, Apfelküchle, Schoko-Tarte, Crème-Eis und frische Früchte

Heiß und kalt € 8,50

Heiße Himbeeren mit ihrem Geist, Vanilleeis und Sahne