

WESTFÄLISCHES MENÜ

Kartoffelrahmsuppe
Schinkenstreifen

Geschmorte Ochsenbacke
Rotweinsauce | bunte Möhren | Kartoffelpüree

Gratinierte Pflaumen
Zimteis
36 €

HERBSTMENÜ

Kürbiscremesuppe
geröstete Kürbiskerne

Gebratene Jakobsmuscheln
Mango-Chili-Risotto

Medaillons vom Hirschkalb
Cassissauce | Pfifferlinge | Eierspätzle

Mandel-Amaretto-Creme
Vanillecrumble
56 €

SALATE UND VORSPEISEN

Vitalsalat Lammfilet

zweierlei Schafskäse | Kräutercreme

20 €

Gratinierter Ziegenkäse

Wildkräutersalat | Apfel | Walnüsse

16 €

Feinstes Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola | Kirschtomaten | Parmesan

16 €

Garnelen & Jakobsmuscheln

Mango-Chili-Risotto

20 €

SUPPEN

Kürbiscremesuppe

Apfelperlen | Kürbiskerne

8 €

Westfälische Kartoffelrahmsuppe

Schinkenstreifen

8 €

Klare Rindfleischsuppe

Eierstich | Markklößchen

7,50 €

REGIONALE GERICHTE

Omas Schnitzel

vom Schweinelendchen | Schmorzwiebeln |

Pommes frites | Beilagensalat

17 €

Allgäuer Schnitzel

mit Tomaten und Käse überbacken | Pfefferrahmsauce |

Kartoffelkroketten | Beilagensalat

18 €

Wildragout

frische Pilze | Safranbirne |

hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat

19 €

Rumpsteak „Café de Paris“

Pfannengemüse | Steakhouse Fries

29 €

Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinsauce | bunte Möhren | Kartoffelpüree

24,50 €

Geschmorte Ente à l'Orange

Apfelrotkohl | Rosenkohl | Kürbisgnocchi

28 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Kürbisgnocchi

Blattspinat | Kürbiskerne | Beilagensalat

19 €

Tagliatelle in Kräuterrahm

frische Pilze | confierte Kirschtomaten | Beilagensalat

18 €

ALLES WAS SCHWIMMT

Gebratenes Zanderfilet

Garnelen im Speckmantel | Rahmsauerkraut | Kartoffelpüree
28 €

Island Kabeljau

wilder Brokkoli | Rote-Bete-Risotto | Walnüsse
30 €

Tagliatelle in Hummercreme

Meeresfrüchte | Edelfische | Zuckerschoten | Beilagensalat
32 €

VOM LAND UND DER WEIDE

Feinstes Lammfilet Provencale

Bündelböhnchen | südfranzösische Kräuter |
Kartoffelgratin | Beilagensalat
32 €

Medaillons vom Rinderfilet

Sauce Bernaise | Bohnengemüse | Kartoffelgratin |
Beilagensalat
36 €

Medaillons vom Hirschkalb

Cassissauce | Pfifferlinge | Eierspätzle | Beilagensalat
34 €

Geschnetzeltes vom Rinderfilet

Cognac-Pfefferrahm | frische Pilze |
hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat
26 €

DESSERTAUSWAHL

Pflaumengratin

Zimteis

9,50 €

Mandel-Amaretto-Creme

Kirschragout | Vanillecrumble

9,50 €

Schoko-Soufflé

Vanillecreme | frische Früchte

9,50 €

Käsevariation

Feigensenf | Trauben

12,50 €

ALLERGIKERHINWEISE

Verehrte Gäste:

Unsere Speisen und Getränke enthalten alle 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene. Aus produktions- und arbeitstechnischen Gründen sind Spuren einzelner Allergene niemals völlig ausgeschlossen (Arbeitsflächen, Werkzeuge, klimatisches Umfeld usw.).

Die Allergene:

- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) Emmer Einkorn, Grünkern
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere wie Schnecken, Austern, Muscheln, alle Tintenfischarten und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und Milchprodukte, Laktose in Convenience
- Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewkerne, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss oder Queenslandnuss)
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l z. B. Trockenobst, Tomatenpüree, Bier, Wein.

Ansprechpartner ist der Küchenchef.

Zur Person, Verantwortung, Kompetenz:

Heiner Albermann Küchenmeister VKD

Diplom diätetisch geschulter Koch DGE/VKD

Deutsche Gesellschaft für Ernährung

Verband der Köche Deutschlands

Die Zubereitung von Speisen für Lebensmittel-Allergiker erfordert besondere, bisweilen desinfizierende Maßnahmen welche in unserem Kleinbetrieb unter labortechnischen Bedingungen nicht machbar sind. Wir bereiten besondere Kost-formen nur nach Vorbestellung (1 Tag) zu. Ausgenommen hiervon sind einfache Diäten wie Diabetes, Reduktionskost, Vegetarische Kost, Gluten- und Laktoseintoleranz. Immer mit dem Hinweis: „produktionsbedingt mit Spuren“.

Alle Preise sind Endpreise incl. MWST.

Die Bezahlung ist nur in bar oder EC-Karte/ Pin möglich.

Wir akzeptieren keine Kreditkarten.

Auf Grund der Gebührenentwicklung bei Terminal und Geldinstituten bevorzugen wir BARZAHLUNG.

Bitte melden Sie Gutscheine vor der ersten Bestellung an!