

Regionales, klassisches und andere Genüsse

kalte und warme Vorspeisen :

Tranchen von hausgebeiztem Lachs mit knackigen Salaten in Balsamico,
Honig-Senf-dillsauce, Baguette 13,50

**

Feldsalat mit Kartoffeldressing, gebackener Schafskäse und
Quitten-Senf-Chutney 13,50

**

feine Linguine Nudeln in Rahm mit Paprika und Gartenkräutern,
mit Pecorino gratinert 14,50

Suppen:

Cappuccino vom Kürbis mit eigenen Kernen und Gemüsebrunoise,
steirischem Kürbiskernöl und feinem Milchschaum 8,50

**

klare Rindfleischsuppe mit hausgemachten Klößchen,
Gemüse und Kräutern 5,60

**

hausgemachte deftige Gulaschsuppe mit Zwiebeln,
Kartoffelwürfeln und Paprika (0,5ltr.), dazu Baguette 8,50

Hauptgänge:

"Filetteller" zarte Schweinemedallions mit einer milden Dijonsensauce
an buntem Gemüse, dazu Bratkartoffeln 19,80

**

„Gänsebrust Hamburger Art“ mit Calvados-Apfeljus und Weinkrautgemüse
mit Backpflaumen, dazu hausgemachte Kartoffelknödel 33,50

**

"Holzfällersteak"

ein saftiges Schweinerückensteak mit geschmortem Speck und Zwiebeln, dazu
Gratin Kartoffeln und Tomatenscheiben in Kräutervinaigrette 19,50

**

saftiges Wildragout mit geschmorten Champignons an
hausgemachten Herzoginkartoffeln, gemischter Salatteller 23,00

Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (Aufpreis 0,80 Euro)

Hauptgänge:

Das Beste von der Mais-Poularde die Brust, saftig gebraten,
auf Curryrahmsauce mit Früchten in Mandelkrumme gebacken,
dazu Kroketten 19,50

**

„Rinderfiletsteak vom Grill“
auf Rotweibuttersauce/ geschmorte Raesfelder Zuchtchampignons/
kleine Gemüse umlegt/ Gratin-Kartoffeln 36,50

**

zwei kleine Lummerschnitzel mit Champignonrahmsauce,
dazu Pommes Frites und ein gemischter Salatteller 18,50

**

geschmorte Hirschkeule in Preiselbeerjus mit glasierten Birnenspalten,
Broccolie in Mandelbutter und Kartoffelgnocchis 24,50

**

„Pfeffersteak“ ein saftiges Rinderrückensteak
an einer Rahmsauce mit grünem Pfeffer, dazu buntes Gemüse der Saison
und hausgemachte Herzoginkartoffeln 27,00

**

geschmorte Hirschkeule & zarter Wildscheinrücken mit Preiselbeerjus auf
sahnigem Champagnerkraut dazu Vollkorn-Semmelaler 28,50

**

„glasierte Gänsekeule“ auf Calcados-Äpfeljus
Äpfelrotkohl und hausgemachte Herzogin-Kartoffeln 32,50

**

„Münsterländer Zwiebelfleisch“ gekochtes Rindfleisch
in süß-saurer Zwiebelsauce
mit Salzkartoffeln und gemischten Blattsalaten 18,00

**

„Keglertoast“ ein saftiges Putensteak auf Toast mit geschmorten Champignons,
Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Röstitaler 17,00

Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (Aufpreis 0,80 Euro)

Vegetarische Leckereien oder für den kleinen Hunger!

hausgemachte Bratlinge vom Grünkern mit geschmorten Zwiebeln,
Champignons und Gartenkräutern, auf rahmigem Wirsinggemüse,
dazu Röstitaler 15,00

**

buntes Gemüse
gedämpft & rahmig, Sauce Hollandaise, kleine Kichererbsenbällchen,
Schnittlauchdip 13,50

**

knackige Rohkostsalate und Blattsalate in Frenchdressing mit feinen Kräutern,
einer Maispouardenbrust und Mangochutney, dazu Baguette 15,50

Fisch aus Fluß und Meer

„Norwegischer Lachs“ ein zartes Salmfilet in Butter gebraten
auf Rahmwirsinggemüse, dazu Butterkartoffeln 23,00

*

Filet vom weißen Wels in einer krossen Krumme gebraten
mit Rießlingsahne auf Blattspinat, dazu Butterkartoffeln 19,00

Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (Aufpreis 0,80 Euro)
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten!