

Vorspeisen

Tomatensuppe
Ziegenkäse / Croutons / Garnelenspieß

6,50 €

Waldpilz-Rahmsüppchen
gebratene Datteln mit Serrano Schinken

6,50 €

Gebackene Kartoffel Wedges
Aioli / Sambal Oelek Dip

7,00 €

Kleiner gemischter Salat
Kräuter-Joghurt-Sahne-Dressing

5,00 €

Rindercarpaccio / Rucola /
Zitronen-Kräuter-Olivenöl-Vinaigrette / Parmesanraspeln

13,50 €

Feldsalat
gebratener Speck / Croutons / Kartoffeldressing
6,90 €

Dreierlei vom Lachs
gebeizt / Tartar / Lachspraline /
Salatbouquet / Mangodressing
16,00 €

Vegetarisch*:

Blattspinat / Mozzarella / Pinienkerne / gratiniert /
Kräuterkruste / Mandelbällchen / Pilz-Kräuterrahm
15,00 €

Wirsing-Kartoffel-Stampf
Pilz-Kräuterrahm / gebackenen Sellerie / Möhrensticks
15,00 €

*Sie können aus der Karte alles vegetarisch selbst
zusammenstellen*

Hauptgerichte

Dreierlei vom Hering

Heringstipp / Zuckerhappen / geräuchert / Folienkartoffel

18,00 €

Dhünner Forelle „Müllerin Art“

Petersilienkartoffeln / Salat

22,00 €

Zart rosagebratenes Roastbeef / kalt aufgeschnitten /

Bratkartoffeln / Salat /

hausgemachte Kräuter - Remouladensauce

17,00 €

Zwei Schweineschnitzel „Waidmanns Art“

Pilz- Kräuterrahmsauce / Pommes frites

16,00 €

Zwei Kalbsröllchen / Rosmarinjus
Kräuter-Nuss-Füllung / Wirsing-Kartoffelstampf

19,00 €

Zwei Schweineschnitzel / feurige Pfeffersauce /
Folienkartoffel mit Rahm / Salat

18,00 €

Paniertes Hähnchenbrustfilet / gefüllt /
Käse / Serranoschinken / Sambal Oelek Dip /
gebackene Kartoffelecken / Salat

17,50 €

„Hausspezialität“

Geschmortes Rinderbäckchen / Rosmarin-Portweinsauce /
hausgemachte Mandelbällchen / Salat

21,00 €

Schlemmerteller

Zwei Filets vom Schwein / Pilz-Kräuterrahmsauce /
Vanille Möhren / Wedges

18,50 €

Argentinisches Rumpsteak (200g) / medium /
Pfefferrahmsauce oder hausgemachter Kräuterbutter /
Folienkartoffel / Rahm / Salat

25,00 €

Wir haben auch Speisekarten mit Allergien-Kennzeichnung.
Bitte sprechen Sie uns an.