

Bei uns besonders gut:

FORELLE

Sauerländer Forelle- gebraten- „Müllerin“, Petersilienkartoffeln, Salaten € 18,50

Gebratene Forelle mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln, Salaten € 19,50

Feine Forelle mit Kräutern gefüllt, in Olivenöl gebraten, Schwenkkartoffeln, Salate € 19,90

frisch im Buchenholz geräuchert: Die warme, hausgeräucherte Forelle mit Schwenkkartoffeln und Salat (Räucherzeit 40 Minuten, wir bitten um Ihre Bestellung mittags bis 13.15 Uhr und abends bitte bis 19.15 Uhr) € 20,50

JETZT IST SPARGELZEIT!

Lecker und sehr gesund!

Feine Spargelcremesuppe -vegetarisch –mit Spargel einlage € 5,50

Filet vom Buntbarsch auf buntem Spargelragout mit Kräuterkartoffeln € 22,90

Portion frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln € 16,00

mit kleinem Schweineschnitzel € 21

mit kleinem Rumpsteak € 24,50

mit zweierlei Schinken € 22,00

Spargel mal anders:

„Spargelburger“: Burger mit gebratenem Spargel, Rindfleisch, Bacon, Cheddar Käse, Zwiebeln und Honig-Senfcreme, dazu Süßkartoffel- Pommes € 18,50

Für Ihre Junioren bis 16 Jahre:
Kinderschnitzel „Pumuckl“ mit Pommes frites und Ketchup 7,95



Küche von 12-14 und 17-20 Uhr (last order bitte 15 Minuten vor Küchenschluss).

Unsere KLASSIKER:

Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen € 5,95

Großer Salatteller mit bunten Salaten, Joghurt-Kräuter-Dressing oder Balsamico-Dressing, Baguette € 9,95

*mit gebratener Hähnchenbrust und Baguette € 14,50

Feine Bandnudeln mit Kirschtomaten und hausgemachtem Pesto -vegetarisch- € 11

Gebratene Hähnchenbrust mit feinem Spargelragout und Kartoffeln € 19,00

Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Pommes frites und bunten Salaten € 18,90

Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ mit Pommes frites, Salate € 14,90

- mit Champignonrahmsauce plus € 2,50
- mit Pfeffersauce plus € 2,50

Grillteller (kleine Steaks von Rind und Schwein) mit Pfefferrahmsauce, grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln € 21

Ragout vom Damhirsch aus eigener Aufzucht mit Apfel-Rotkohl und Spätzle € 22

Vitaminchen: Kleiner Beilagensalat mit bunten Salaten und Joghurt-Kräuter-Dressing € 4,20

Die Flammkuchen-Ecke:

Flammkuchen „Elsass“ mit Speck- und Zwiebeln € 9,95

Flammkuchen „Griechische Art“ mit Hirtenkäse und Kirschtomaten € 11,95

DER DESSERT-TIP:

Schokoladen-Parfait mit Walnuss-Crunchy und Kirschen € 6,90

Dessert nach Tagesangebot