

Wir und unsere Forellen..



Rahmsüppchen von der Räucherforelle
mit Zitronengras und Butter-Croutons € 3,95

Bunte Blattsalate mit gebratenem Filet von der Lachsforelle,
Zitronenpfeffer, Brot und Butter 12,00

Hausgeräuchertes Forellenfilet

an Preiselbeer-Meerrettichsahne, Brot und Butter
€ 11

Sauerländer Forelle :

- * „Müllerin“ –gebraten- mit zerlassener Butter,
Salzkartoffeln und Salat € 12,95
- * Mandelforelle –gebraten- mit Butterkartoffeln
und Salaten € 13,50

und frisch im Buchenholz geräuchert :

die warme, hausgeräucherte mit Schwenkkartoffeln
und Salat (Räucherzeit 40 Minuten, wir bitten um Ihre Bestellung
mittags bis 13.15 Uhr und abends bitte bis 20.15 Uhr) € 15,50

Die „große Schwester“ der Forelle... auch sehr lecker 😊.:

Filet von der Lachsforelle auf Gemüsestroh mit Kräutersauce
und Bandnudeln € 16



Aus dem Suppentopf

Cappuccino von der Strauchtomate mit Basilikum € 4,00
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
und Gemüsestreifen € 4,25

Vespertime und rustikal :

Hausplatte mit Spegelei: verschiedene Wurstsorten und
Schinken auf Landbrot € 7,50

Strammer Max: Schnittchen mit rohem oder gekochtem
Schinken auf Landbrot, 2 Spegeleier € 7,50

Flammkuchen Elsässer Art mit Speck- und Zwiebelstreifen € 8,50

Flammkuchen mit Hirtenkäse und Kirschtomaten, Kräuterpesto € 10,50

Heringsfilet Hausfrauen Art mit Apfel- und Zwiebelwürfeln,
dazu Röstkartoffeln € 8,95

Leicht und lecker..

„Fit und Vital“: Kleines Geflügelbrüstchen an Salaten mit frischen
Früchten, dazu eine Folienkartoffel mit Kräuterquark € 9,95

Kleiner Beilagensalat „Vitaminchen“ € 4,50



Wild auf Wild?



Geschmorte Damhirschkeule mit Wacholdersahne und Rahm-Wirsing,
dazu Kartoffelplätzchen 16,50

Sauerländer Wildragout mit Apfel-Rotkohl und Spätzle 15,50

In der Pfanne gebrutzelt

Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebeln, Röstkartoffeln und Salaten 17,50

Schweizer Sahnefilet vom Jungschweinslendchen in Parmesanhülle, dazu
Champignonrahmsauce, Spätzle und bunte Salate 16,50

Argentinisches Rumpsteak – ca 200 g- mit Kräuterbutter und Champignons,
Ofenkartoffel mit Kräutercreme und Salaten 18,50

Die Schnitzelecke

„Unser Krüstchen“: Schweineschnitzel mit Spiegelei
auf Toast, dazu Champignons und bunte Salate 9,90

Cordon Bleu vom Schwein (mit Schinken und Käse gefüllt),
dazu Pommes frites und Salate 12,90

Berner Schnitzel mit Schinken, Champignons und Käse
überbacken, Kroketten und Salate 13,50



Änderung der Beilage: pro Beilage 1 € , Röstkartoffeln 1,50

Sprechen Sie uns bitte an, falls Sie von Lebensmittel-Allergien betroffen sind.

Unsere Empfehlungen

in der Winterzeit:

Wildrahmsüppchen mit Kräuterklößchen € 4,25

Lecker und deftig : Grünkohl mit Mettwurst und gebratenem Steak vom Kasslerrücken, Röstkartoffeln € 13,90

Hausgemachte Gnocchi mit Rote-Beete, Salbei, Walnüssen und Hirtenkäse -vegetarisch- € 12,95

Pikantes Curry von der Geflügelbrust mit Paprikastreifen und Erbsen, dazu Basmati-Reis € 13

Zanderfilet auf glaciertem Wurzelgemüse (Karotte-Sellerie-Lauch) mit Kartoffelpüree € 16,50

Medaillons vom Damhirschrücken mit Haselnusskruste und Kirschsauce, dazu Mandel-Brokkoli und Herzoginkartoffeln € 21

Kleiner Beilagensalat „Vitaminchen“
€ 4,50

.. und dazu

ein feiner Wein:

Dornfelder QbA feinherb Weingut Jean

Buscher, Rheinhessen, harmonisch
weich und geschmeidig, köstliche
Frucht mit einem Hauch Kirsche

0,20 l € 5,00 0,75 l-Flasche € 14

