

Wir und unsere Forellen. .



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

Hausgeräuchertes Forellenfilet

2 Filets an Preiselbeer-Meerrettichsahne, Brot und Butter 11,00

Klassisch & gut: Sauerländer Forelle „Müllerin“ –gebraten- mit
zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salate 13,95

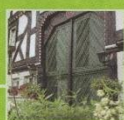
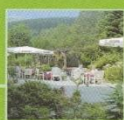
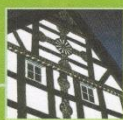
„Mandelforelle“ gebratene Forelle mit Mandelbutter
und Kartoffeln, Salate 14,50

„Forelle im Kräuterfrack“: mit Kräutern gefüllt und in Pergamenthülle im
eigenen Sud gedünstet, dazu Petersilienkartoffeln und Salate 14,50

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) € 16,50

Sie wünschen Ihre Forelle filiert? Lassen Sie es uns wissen!



Forellenhof
Gastlichkeit im Fachwerkhof von 1764 **POGGEL**

Aus dem Suppentopf

Cappuccino von der Strauchtomate mit Basilikum € 4,00

Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen € 4,25

Vespertime und rustikal:

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

Flammkuchen Elsässer Art mit Speck- und Zwiebelstreifen 8,50

Flammkuchen mit Kirschtomaten, Hirtenkäse und Kräutern
-vegetarisch- 9,90

3 Heringsfilets nach Hausfrauen Art mit Apfel-, Gewürzgurken- und
Zwiebelwürfeln in Sahnesauce, dazu Petersilienkartoffeln 9

Leicht und lecker..

„Fit und Vital“: Kleines Geflügelbrüstchen an Salaten mit frischen
Früchten, dazu eine Folienkartoffel mit Kräuterquark € 10,75

Kleiner Beilagensalat „Vitaminchen“ € 4,50



Wild auf Wild ?

Sauerländer Wildragout vom Wild aus heimischen Wäldern mit Apfel-Rotkohl und Spätzle 18,50

In der Pfanne gebrutzelt

Saftiges, argentinisches Rumpsteak – ca 200 g- mit Kräuterbutter und Champignons, Ofenkartoffel mit Kräutercreme und Salaten 18,95

Die Schnitzelecke

„Unser Krüstchen“: Schweineschnitzel mit Spiegelei auf Toast, Champignons, bunte Salate 12,50

Knuspriges Cordon Bleu vom Schweinerücken (mit Schinken und Käse gefüllt), dazu Pommes frites und Salate 13,50

„Berner Schnitzel“ vom Schweinerücken mit Schinken, Champignons und Käse gratiniert , Krokette und Salaten 13,75

Lust auf etwas Süßes? Das finden Sie auf unserer Dessert- und Eiskarte .

Änderung der Beilage: pro Beilage 1 €

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

Unsere Empfehlungen

im Februar:

Zucchinicremesüppchen mit gerösteten Mandeln
-vegetarisch- 4,25

Blattsalatvariation in Himbeerdressing mit
gebratenen Riesengarnelen 13,50

Feine Bandnudeln mit Gemüse in Gorgonzolarahm
-vegetarisch- 9,50

Annettes Tip:

Filet von der Dorade an gerahmten Zucchini-gemüse
mit Petersilienkartoffeln 18,50

Grillteller (Steaks von Rind und Schwein) mit gebratenen Champignons,
grünen Bohnen und Kartoffelplätzchen 17

Deftig + lecker:

Grünkohl mit einer geräucherten Mettwurst und Röstkartoffeln
12,50

Aufpreis zusätzliche Mettwurst 2,50

Kleiner Beilagensalat „Vitaminchen“
4,50

und dazu ein feiner Wein:

Cuvée Greenhorn rot : Rotweincuvee von
Blankenhorn, Baden: Roweincuvee aus Merlot ,
Spätburgunder und Regent, Aroma von Kirsch,
dunklen Beerenfrüchten und feiner Vanille.

Samtige Tanine, trocken ausgebaut. 0,2 l € 5,50

0,75 l Fl € 14,50

