

## **Saisonkarte**

Rote Linsencremesuppe mit Ras el hanout verfeinert, Luftgetrocknete Blutwurst  
6,50 EUR

geschmorte Entenkeule mit Pflaumen-Preiselbeersauce,  
Rotkohl, Speckknödel  
16,90 EUR

gebratene Jakobsmuscheln auf Linguine in feiner Kürbis-Currysauce  
18,90 EUR

Geschmortes Ochsenbäckchen mit Madeirasauce,  
Kürbisragout, Kartoffelstampf  
21,90 EUR

Iberisches Schweinefilet mit Gorgonzolasauce auf Kürbisrisotto  
24,50 EUR

Irischer Lammrücken mit Harissasauce,  
gegrillten Auberginen und Couscous  
26,90 EUR

## **Suppen und Vorspeisen**

Iserlohner-Senfsuppe mit Mettwurst  
4,20 EUR

Hokkaido Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen  
5,90 EUR

Carpaccio von der Chioggia Rübe mit Gurkensorbet,  
Wildkräutersalat und gebackenen Garnelen  
9,90 EUR

Hausgemachte Entensülze mit Pflaumenchutney und Feldsalat  
10,90 EUR

Carpaccio vom Rind mit cremiger Wasabi-Mayonnaise, knusprige  
Gemüsetempura  
12,50 EUR

## Hauptspeisen

Sellerie Schnitzel mit Käse gefüllt in gold-gelber Panade, Senfsauce,  
Kartoffelstampf, geschmorte Zwiebeln  
12,90 EUR

Blattsalate der Saison  
mit Kräuterdressing oder Himbeer-Senfdressing,  
Croûtons und gehobeltem Parmesan

**zur Auswahl:**

mit gebratener Hähnchenbrust 14,90 EUR

**oder** Garnelen 17,90 EUR

Gebratene Maishähnchenbrust mit Limonen-Ingwersauce,  
Karottenpüree und Kartoffel-Sesambällchen  
16,90 EUR

Schweinefilet unter der Zwiebelnkruste mit Schwarzbiersauce,  
Speckbohnen, Würfelkartoffeln  
16,90 EUR

Wildpfeffer vom Reh aus heimischen Wäldern in würziger Sauce,  
mit Waldpilzen, Speck, Zwiebeln, Spätzle  
18,50 EUR

Sanft gegartes Saibling und Zanderfilet, gratinierte Stabmuschel,  
Krustentiersauce,  
Erbsenpüree und Olivenkartoffeln  
20,50 EUR

Wienerschnitzel in knuspriger Panade, frischer Gartensalat, Bratkartoffeln  
21,90 EUR

Vom argentinischen Rind rosa gegrilltes Rumpsteak  
Mit Chimichurri und gegrilltem Gemüse

**zur Auswahl:**

Kartoffelstampf mit Speck und Röstzwiebeln **oder**

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln **oder**

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

200g (Rohgewicht) 21,50 EUR

300g (Rohgewicht) 29,50 EUR

**Alle unsere Suppen und Saucen sind ohne Mehl gebunden**

## Dessert

„EISWERK - Feine Eisspezialitäten aus Naturprodukten“  
im niedlichen Drahtbügelgläschen abgefüllt in verschiedenen Sorten,  
pro Portionsgläschen  
5,50 EUR

Vanille Eis mit hausgemachter Eierlikör und Sahne  
6,50 EUR

Creme Brûlée – vollmundig, cremig, gold braune Karamellkruste  
6,90 EUR

Süßkartoffel Pommes mit Zimt & Zucker,  
Schokoladen-Karamell-Eis  
6,90 EUR

Sorbet Variation – immer anders immer lecker  
Fragen Sie unser Service Team nach den aktuellen Sorten  
7,50 EUR

Rummousse auf Schokoladensauce mit Traubengel,  
Pistazien gebratene Macadamiapolenta  
8,90 EUR