

Suppen und Vorspeisen:

Iserlohner-Senfsuppe mit gebratenen Mettwurstscheiben
4,50 EUR

Petersilienwurzel-Cremesuppe mit Chimichurri
5,50 EUR

Rote Beete Carpaccio,
gebackener Ziegenkäse, Wildkräutersalat, karamellierte Macadamia Nüsse
9,90 EUR

Carpaccio vom Rindfilet,
Zwiebelmarmelade, Wildkräutersalat, Parmesan Chip
12,50 EUR

Hauptspeisen:

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

Wild Burger
Saftiges Fleisch vom Damwild im Brioche Brötchen,
Honig-Senfsauce, Blattsalat, Tomate, geschmorte Zwiebeln, Brie,
Pflaumen-Preiselbeer Chutney, Süßkartoffelpommes mit Schokolade und Chili
14,50 EUR

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

zur Auswahl:

mit gebratener Freiland-Hähnchenbrust 14,90 EUR
oder rote Wildfang-Garnelen 18,50 EUR

Französische Maishähnchenbrust mit gelber Paprikasauce,
gebratene Zucchini, violette Kartoffelstampf
16,90 EUR

Schweinefilet mit Senfsauce, Buchenpilzrisotto, Speck Chips
16,90 EUR

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

Alle unsere Suppen und Saucen sind ohne Mehl gebunden

Hauptspeisen:

Kabeljaufilet in roter Thai Curry Marinade, Currysauce,
Belugalinsen mit gebratenem Frühlingslauch
18,90 EUR

Geschmortes Ochsenbäckchen in Madeirasauce,
gebackene Schwarzwurzeln in Röstzwiebelpanade, Dauphine-Kartoffeln
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**
Süßkartoffelpommes mit Knoblauch und Ingwer

200g (Rohgewicht) 22,50 EUR

300g (Rohgewicht) 29,50 EUR

Dessert

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

Vanille Eis mit hausgemachtem Eierlikör und Sahne
6,50 EUR

Crème Brûlée – vollmundig, cremig, gold-braune Karamellkruste
6,50 EUR

Blaubeeren Panna Cotta mit Waldfruchtsauce und Streuseln
6,90 EUR

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

Himbeermousse, Mangosauce, hausgemachtes Pistazieneis
7,90 EUR