



Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und feinen Gemüsen	€ 6,00
Meerrettichsüppchen mit Rauchforellenstreifen	€ 7,00
Hühnercrèmesuppe mit Concassée, Erbsen und Salatjuliennes	€ 7,00
Gebratene Hausmacher Blutwurst mit Schmorzwiebeln und einer Nocke von Kartoffelpüree	€ 9,50
Graved Lachs mit Senf-Dillsauce dazu Reibekuchen und ein kleines Salatbouquet	€ 13,00
Sauerländer Kernschinken mit Reibekuchen und Grafschafter Rübenkraut an einem Salatbouquet	€ 12,00

Kleine & regionale Gerichte

Wildschweinsülze „Hausmacher Art“ mit kleinen Bratkartoffeln und Sauce Tartare	€ 15,00
Wildbratwurst mit Dicke Bohnen und Salzkartoffeln dazu Sauerländer Senf aus der Manufaktur Riffelmann	€ 13,50
Kräutercrêpe mit Lenne-Rauchforellenfilet an Keta-Kaviar-Schmand dazu ein kleines Salatbouquet	€ 14,00

Aus Bach & Meer

Gedämpftes Skreifilet an Kapernsauce dazu Rote Bete mit Crème fraîche-Nocke und Dillkartoffeln	€ 20,50 kleine Portion € 16,00
Lenne-Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln dazu ein Salat der Saison	€ 18,50



Ausgesuchtes von Ente, Kalb, Rind & Schwein

Barbarie Entenbrust auf Orangen-Pfefferjus mit Blattspinat und Pommes Dauphine	€ 23,00 kleine Portion € 18,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu Pommes frites und Kopfsalat mit Sahnedressing	€ 19,50 kleine Portion € 14,50
Schweinerückensteak auf grober Senfjus dazu Dicke Bohnen und Röstkartoffeln	€ 15,50
Argentinisches Rumpsteak (ca. 220g) an Pfefferjus dazu Chili-Paprika-Zucchini Gemüse und Pfannenkartoffeln	€ 24,00

Wildgerichte vorwiegend aus heimischer Jagd

Hirschkalbsragout „Elsässer Art“ mit Perlzwiebeln, Speck und Walnüssen dazu Apfelmus mit Preiselbeeren und Spätzle	€ 18,00 kleine Portion € 14,00
Medaillons vom Rehrücken auf Cranberry-Jus dazu Brokkoli mit Mandelbutter und Kartoffelplätzchen	€ 36,00 kleine Portion € 24,00

Vegetarische Gerichte

Kräutercrêpe mit kleinen Marktgemüsen und Estragon-Kerbelsauce	€ 11,00
Zucchini-Risotto mit Minze und Grana Padano	€ 14,00
Mediterrane Gemüselasagne mit Tomatençôûlis	€ 14,00
Ständig führen wir eine reichhaltige Auswahl an Käsen aus dem Hause Fromi-Fromager:	
- kleiner Käseteller mit Brotauswahl (auch als Dessert)	€ 9,00
- große Käsebrotszeit mit Feigensenf und kleinen Tomaten dazu eine Brotauswahl	€ 14,00



Desserts

Winterliches Tiramisu	€ 6,50
Waldhonig-Krokantparfait an Zwetschgenröster	€ 8,50
Crème brûlée mit Champagnersorbet und Früchten	€ 8,50
Crêpe mit glasierten Apfelspalten und Cashew-Sauerrahmeis	€ 7,50
Französische Käseauswahl aus dem Haus Fromi-Fromager	€ 9,00

Weitere Eisbecher, Kaffeespezialitäten und Digestifangebote entnehmen Sie bitte der Getränkekarte.