

Winterliche Karte

13	Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	€ 4,20
9	Knoblauchcremesuppe	€ 4,00
717	Sauerkrautsuppe mit Sahnehaube und gem. Pfeffer	€ 4,20
718	Hausgemachte Grünkohlsuppe mit Croutons	€ 4,20
37	1/2 geräuch. Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter frisch unter dem Rauch serviert	€ 8,00
264	"Feta" Cordon bleu (vom Schwein) gefüllt mit Feta Käse und Schinken, verschiedene Salate und Potato Wedges	€ 14,00
715	Flammkuchen mit Grünkohl und Tomaten Rauchendchenscheiben und frisch geriebenen Parmesan	€ 8,50
138	"Lustiger Bosnjak" Rumpsteak gefüllt mit Schinken, Feta-Käse, Salatteller und Paprikareis	€ 20,50
716	Rehrückenfilet in Mandelpanade gebraten an Kirschlorbeer mit frischen Salatteller der Saison und Herzoginkartoffeln	€ 21,50
297	"Kreta - Platte" : Lammfilet, Rumpsteak, Schweinesteak und Lende mit Kräuterbutter, Salatteller und Pommes frites	€ 18,50
62	"Kanadisches Holzfällersteak" , ca. 250 g, mit Mandeln paniertes Rumpsteak, gemischten Salatteller und auf Graubrot serviert	€ 20,50
64	"Stremel Steak" zartes Filetsteak, mit Räucherlachs belegt, Kräuterbutter, Butterbohnenbündchen und Bratkartoffeln	€ 24,50
71	Zarte Lammfilets "Provenciale" mit Butterbohnenbündchen garniert, Tzatziki, gemischten Salatteller, Kartoffelkroketten	€ 19,50
47	Schnitzel "Mozzarella" mit Tomaten und Mozzarella gratiniert, Salatteller und Butternudeln	€ 13,50
66	"Hugenottenpfanne" mit Schweinefilets, Gemüse garnitur, Champignons, Bratkartoffeln, Saucen, in der Pfanne serviert	€ 18,50

Winterliche Karte

135	Winterlicher frischer Salatteller mit gegrillten Entenbrustscheiben, Kürbis- und Pinienkerne, Dressing und Baguette	€ 13,50
223	Westfälische Grünkohlplatte mit Rauchendchen und gegrillten Kasslerscheiben und Bratkartoffeln	€ 14,00
714	“ Gröstl” Vegetarisch, Bratkartoffeln mit Tomaten und Zwiebeln in der Pfanne gratiniert	€ 10,50
712	Paniertes Schweinefilet mit Steinpilzen in Rahm auf Kürbiskernrösti und gemischten Salatteller	€ 19,50
713	Zanderfilet auf der Haut gebraten mit angemachtem Schmandkraut und Rosmarinkartoffeln	€ 16,50
710	2 Zwiebelroststeaks vom Roastbeef mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	€ 19,50
179	Forelle "Müllerin Art" gebraten mit Meerrettich, gemischten Salatteller und Salzkartoffeln	€ 16,50
251	Französische Flugentenbrust "Barbarie" mit frischen Broccoligemüse und Berner Rösti Medaillons	€ 18,50
182	Entrecôtesteak "Ohio" mit Zwiebeln, in Senfsoße gratiniert, Salatteller und Steakkartoffeln	€ 22,50
701	Knuspriger Gänsebraten von Brust und Keule mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	€ 19,50
212	1/2 knusprig gebratene Ente ohne Knochen mit Rosenkohl und Bratkartoffeln	€ 15,00
245	Wild - Gourmetplatte mit Rehmedaillons und Reinhardswälder Wildbraten auf Pfifferlingen, Preiselbeeren, Rosenkohl und Herzoginkartoffeln	€ 24,00
197	Winterliche Dessertkreation mit Mousse, Obst, Saucen und winterlichem Eis	€ 4,30
199	Crêpes mit Vanilleeis und Sauerkirschen gefüllt	€ 4,90