

Suppen

Wildbrühe mit Sherry-Pilz-Klößchen ^(Eiweiß, Weizen)	6,50 €
Kürbiscremesuppe ^(6, Weizen)	6,50 €
Creemesuppe von geräuchertem Knoblauch ^(6, Weizen)	6,50 €

Zu unseren Suppen servieren wir ofenfrisches Baguette.

Vorspeisen

Rote Beete Salat mit gebratenen Jakobsmuscheln und Meerrettichcreme ⁽⁶⁾	12,50 €
Carpaccio vom Hirsch mit Steinpilzöl, Rucola und Parmesan ^(6, 2)	13,00 €

Zu unseren Vorspeisen servieren wir ofenfrisches Baguette.

Kleiner Beilagensalat vom Buffet	4,00 €
----------------------------------	--------

Salate

Salatteller mit Putenbruststreifen und Champignons
in Balsamicodressing ^(6, Milch, Weizen) 13,50 €

Als kleine Portion 9,50 €

Blattsalate in Traubenkernöldressing
mit gebratenem Hasenrücken, Nüssen und Trauben ^(Weizen) 16,50 €

Als kleine Portion 12,50 €

Dazu servieren wir ofenfrisches Baguette.

Nudelgericht

Waldpilz-Trüffel-Tortelloni in Trüffelbutter mit Brokkoli ^(6, Weizen) 14,50 €

mit Putenbruststreifen 17,50 €

Hauptgerichte

Schweinefilet an Gorgonzolasoße mit Gnocchi und Salat vom Buffet ^(6, Weizen)	17,50 €
Als kleine Portion	12,50 €
Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Salat vom Buffet ^(6, Weizen, Eiweiß)	21,00 €
Als kleine Portion	15,50 €
Rumpsteak „Strindberg“ mit Bratkartoffeln und Salat vom Buffet ^(6, Weizen, Eiweiß, Senf)	22,50 €
Ochsenbäckchen mit Kartoffel- Selleriepüree und glasierten Möhren ^(6, Weizen)	20,50 €
Als kleine Portion	15,50 €
Rinderrouladen mit Salzkartoffeln und Rotkohl ^(Weizen)	16,50 €
Hirschrücken an Waldpilzragout mit Serviettenknödeln ^(6, Weizen, Eiweiß)	24,00 €
Als kleine Portion	19,00 €
Wildgulasch mit Spätzle und Apfelkompott ^(1, Weizen)	18,50 €
Als kleine Portion	14,50 €
Wildschweinbraten an Lebkuchensoße mit Rosenkohl und Kroketten ^(2, 6)	19,50 €
Als kleine Portion	14,50 €

Die Preise verstehen sich inclusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.
Zusatzkennzeichnung siehe letzte Seite.

Ofenkartoffel mit Kräuterquark an Salatbouquet ^(2, 6) 14,50 €

wahlweise mit:

- gebratenen Shrimps
- Putenstreifen
- gebratenem Gemüse

Steaks

Steakteller: Rindfleisch, Schweinefleisch und Putenfleisch		18,00 €
Schweinerückensteak	(min. 200gr brutto)	16,50 €
Putensteak	(min. 200gr brutto)	17,00 €
US Hüftsteak	(min. 200gr brutto)	20,00 €
Rumpsteak	(min. 200gr brutto)	22,00 €
Entrecote	(min. 200gr brutto)	21,00 €
Filetsteak	(min. 200gr brutto)	26,00 €

Alle Steakgerichte werden mit Kräuterbutter und wahlweise mit Pommes Frites, Ofenkartoffel oder Bratkartoffeln serviert. ^(1, 3, 6)

Einen Salat können sie sich an unserer Salattheke zusammenstellen.

Fischgerichte

Kabeljau an Senfsoße mit Salzkartoffeln und Salat vom Buffet ^(6, Weizen)	21,00 €
Als kleine Portion	15,50 €
Schwertfisch an Knoblauchsoße mit Reis und Salat vom Buffet ^(6, Weizen)	21,50 €
Fischteller an Kräuter-Weißweinsauce mit Bandnudeln und Gemüse ^(6, Weizen)	19,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites wahlweise mit Salat vom Buffet, Brokkoli oder Apfelkompott ^(1, 6, Weizen, Ei)	9,50 €
Spaghetti mit Tomatensoße ^(6, Weizen)	7,50 €
Chicken-Nuggets mit Pommes Frites wahlweise mit Salat vom Buffet, Brokkoli oder Apfelkompott ^(1,, 6, Weizen, Ei)	9,50 €

Kleinigkeiten bis 17 Uhr

Currywurst mit Pommes Frites (3, 4, 10, Sellerie, Weizen)	7,50 €
Heringsstipp mit Bratkartoffeln (2, 6, 10, 11, Nüsse, Sellerie, Ei, Senf)	8,50 €
Sülze mit Remoulade und Bratkartoffeln (6, Senf)	9,50 €
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Salat vom Buffet	10,00 €
wahlweise mit Champignon- oder Pfeffersoße (2, 3, 6, Milch, Weizen)	
Als größere Portion	14,50 €

Die Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.
Zusatzkennzeichnung siehe letzte Seite.

Dessert

Gebackene Apfelringe mit Walnusseis und Sahne ⁽⁶⁾	7,50 €
Parfait von der weißen Schokolade mit Fruchtkompott und Sahne ⁽⁶⁾	7,00 €
Orangen-Honigcreme mit Sahne und Früchten garniert ⁽⁶⁾	6,00 €
Gemischtes Eis mit Sahne ⁽⁶⁾	5,50 €

Kuchen

Wechselndes Kuchenangebot!

Schauen Sie gerne an unserer Kuchentheke vorbei oder fragen Sie unser Personal!

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Medium	0,25l / 0,75l	2,00 € / 5,50 €
Gerolsteiner stille Quelle	0,25l / 0,75l	2,00 € / 5,50 €
Coca Cola ^{3,8}	0,3l / 0,4l	3,00 € / 3,80 €
Coca Cola Zero ^{3,5,7,8}	0,3l / 0,4l	3,00 € / 3,80 €
Fanta ^{1,3}	0,3l / 0,4l	3,00 € / 3,80 €
Sprite	0,3l / 0,4l	3,00 € / 3,80 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,50 €
Schweppes Tonic Water	0,2l	2,50 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,50 €
Apfelsaft klar	0,2l	2,20 €
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	2,20 €
Orangensaft	0,2l	2,20 €
Rhabarbersaft	0,2l	2,20 €
Maracujasaft	0,2l	2,20 €
Apfelschorle	0,3l / 0,4l	3,00 € / 3,80 €
Rhabarberschorle	0,3l / 0,4l	3,00 € / 3,80 €
Eistee (Lemon oder Peach)	0,3l	3,00 €

Biere vom Faß

Veltins Pils	0,3l / 0,5l	3,00 € / 4,50 €
Veltins Radler (mit Sprite)	0,3l / 0,5l	3,00 € / 4,50 €
Bolten Alt	0,3l / 0,5l	3,00 € / 4,50 €
Früh Kölsch	0,2l / 0,3l	2,50 € / 3,00 €
Franziskaner Hefeweizen	0,3l / 0,5l	3,00 € / 4,50 €
Grevensteiner Landbier naturtrüb	0,3l / 0,5l	3,00 € / 4,50 €

Flaschenbier

Veltins Pils - alkoholfrei -	0,33l	2,50 €
Veltins Radler - alkoholfrei -	0,33l	2,50 €
Franziskaner Hefeweizen -alkoholfrei-	0,5l	4,00 €
Vitamalz	0,33l	2,50 €

Die Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.
Zusatzkennzeichnung siehe letzte Seite. Allergenkennzeichnung bitte beim Personal erfragen.

Heißgetränke

Tasse Kaffee / koffeinfrei	2,00 €
Pott Kaffee / koffeinfrei	3,80 €
Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,00 €
Espresso	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Große Tasse Kakao	3,00 €
Große Tasse Kakao mit Sahne	3,50 €
„Heißer Holunder“	2,50 €

Alkoholische Heißgetränke

Lumumba - große Tasse heißer Kakao mit einem Schuß Rum und Sahne	5,50 €
Glühwein ¹¹	4,00 €
Glühwein mit Schuß ¹¹ (mit Amaretto oder Rum)	5,50 €
Grog	3,50 €
Irish Coffee – irischer Whiskey mit heißem Kaffee und Sahne	5,50 €

Weißweinschorle ¹¹ 4,50 €

Hugo ¹¹ 6,00 €

Aperol Spritz ^{3, 9, 11} 6,00 €