Speisekarte

Vorspeisen

Walnussbrot Beilage	3,50 €
Cremige Kartoffel-Trüffel Suppe mit Sauerrahm	5,90 €
Vegetarische Kürbisfalaffel mit Curry-Linsen Dip & Aioli	7,90 €
Herbstsalat mit Friseè, Feldsalat, Radicchio, Bergkäse, luftgetrockneter Schinken, Walnüssen und Kürbiskern-Vinaigrette	11,90 €
Carpacchio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan, Rucolasalat, Basilikumpesto und gerösteten Pinienkerne	12,90 €
Ziegenfrischkäse-Mousse auf Rote-Bete-Salat mit eingelegten Senfkörnern und Kresse	11,90 €

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an

Speisekarte

Vegetarisch

Geschmorter Rotkohl auf Kartoffelpüree mit vegetarischer Bratensauce und gebratenen gemischten Pilze 21,90 €

Vegetarischer Burger mit Gemüse-Kartoffelpattie, Tomatensalsa, Aioli,gebackenen Zwiebelringen, Salat und Gurken, dazu Pommes 23,90 €

Vegetarische Schnitzel auf frischem Blattspinat mit Senf-Bernaise und Kroketten, dazu einen Salatteller 21,90 €

Hauptgang

Gedämpftes Lachsfilet auf Nudeln in cremiger Trüffelrahmsauce mit frischem Blattspinat 27,90 €

Gegrilltes Zanderfilet auf gemischten Pilzen in Rahmsauce mit Röstitaler und einen Salatteller 28,90 €

Steak aus der Rinderhüfte mit gebackenen Zwiebelringen, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und einen Salatteller 29,90 €

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an

Speisekarte

Hauptgang

Schnitzel aus dem Schweinerücken „Westfalen“ mit gebratenen Champignons, Spiegelei und Bratkartoffeln, dazu einen Salatteller 22,90 €

Cordon Bleu aus dem Schweinerücken gefüllt mit Bergkäse, karamellisierten Äpfeln und Luftgetrockneten Schinken, dazu Pommes und einen Salatteller 23,90 €

Gebratene Kalbsleber mit geschmorten Zwiebeln, karamellisierten Äpfeln und Kartoffelpüree, dazu einen Salatteller 23,90 €

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“, mit Roter Bete, Gewürzgurken, Zwiebeln, Champignons und Kroketten, dazu einen Salatteller 22,90 €

Senfrostbraten vom Schweinerücken überbacken, mit geschmorten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und einen Salatteller 22,90 €

Züricher Geschnetzeltes vom Schwein, mit Champignons und Zwiebeln, Röstitaler und einen Salatteller 21,90 €

Gebratene Kikok Hähnchenbrust im Schinkenmantel auf frischem Blattspinat mit Senf-Bernaise und Röstitalern 23,90 €

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an

Speisekarte

Wild aus dem Teutoburger Wald

Gebratene Fasanenbrust im Schinkenmantel auf gemischtem Pilzragout mit Bratkartoffeln

25,90 €

Rosa gebratener Hasenrücken auf Balsamicojus mit Butterspätzle und Rosenkohl

31,90 €

Hacksteak vom Damwild mit Gewürzgurken und Zwiebeln auf Rotweinsauce, dazu karamellisierter Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

32,90 €

Unsere Wildgerichte variieren je nach Verfügbarkeit

Kinder Karte

Hannahs Reibekuchen mit Apfelmus 4,90 €

Hähnchennuggets mit Pommes 5,90 €

Kleines Schnitzel mit Pommes 6,50 €

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an

Speisekarte

Dessert

Quarkmousse in gerösteten Mandeln auf Schattenmorellen	8,90 €
Schokoladenvariation mit Mousse au chocolat, Brownie und Orangen-Zartbitter Schokoladen Eis	8,90 €
Sorbet Variation mit Cassis, Maracuja und Zitrone auf Fruchtsauce	8,90 €
Gebackene Apfelringe in Zimt & Zucker mit Vanilleeis und Preiselbeeren	6,90 €

Samstags und Sonntags von 14:30 Uhr - 17:00 Uhr

Kuchen vom Blech	Stück	3,90 €
Apfelstreusel Kuchen		
Kirschstreusel Kuchen		
Zwetschgenstreusel Kuchen		
Gebackener Käsekuchen		
Sahne		0,50 €

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an