

Feine Vorspeisen

Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Markklößchen und Flädle	6.50
Rehcarpaccio mit roter Beete dazu Schafskäse und Salatbouquet	12.50

Feines aus dem Garten

Großer bunter Salatteller mit gebratenen Champignons	13.90
Großer bunter Salatteller mit gebratenen Hirschstreifen	19.50
(Wahlweise mit Joghurt-Kräuter dressing oder Wildkräuter dressing)	

Feine Pasta

Großer bunter Pastateller Vegetarisch mit Cherrytomaten, Kaiserschoten, Erbsen, Frühlingslauch dazu ein Beilagensalat	15.50
Großer bunter Pastateller mit Garnelen mit Cherrytomaten, Kaiserschoten, Erbsen, Frühlingslauch dazu ein Beilagensalat	18.50
Großer bunter Pastateller mit Rinderfiletstreifen mit Cherrytomaten, Kaiserschoten, Erbsen, Frühlingslauch dazu ein Beilagensalat	20.00

Vegetarisch

Frittata mit Knoblauch und Zwiebeln dazu Gemüse-Reisbratlinge und ein Beilagensalat	12.50
---	-------

Feines aus der See

Zanderfilet an Möhrenpüree mit Vanille verfeinert dazu hausgemachte Herzoginkartoffeln	23.50
Seesaiblingsfilet mit Weißwein-Buttersoße dazu Zucchini Gemüse und Reis	24.50

Feines vom Wild

Hirschsteak mit Wurzelgemüse und Parmesan-Kartoffelpüree	30.50
Wildschweintrücker rosa gebraten mit hausgemachten Kartoffelkrusteln dazu Kürbiströstis und Kräuterdipl	24.30
Medallions vom Rehrücken an Preiselbeerjus mit Rosenkohlpüree und hausgemachten Herzoginkartoffeln	31.50
Wildschweinschnitzel im Knuspermantel dazu Kürbisgemüse mit Zwiebeln und Spätzle	19.50

Feines vom Rind

Rinderfilet ca. 200g mit gebratenen Champignons in Balsamicojus dazu Kartoffelplätzchen	29.50
Rumpsteak ca. 200g mit Bohnenbündchen und Krokettcn	26.50
US-Premium Schulter ca. 200g mit Babymöhren und hausgemachten Herzoginkartoffeln	27.50

Feines vom Schwein und Geflügel

Siegerländer Krüstchen Schnitzel auf Schwarzbrot mit Spiegelei, Bratkartoffeln und kleinem Salatteller	14.30
Pfefferrahmschnitzel* Schnitzel in Pfefferrahmsosse mit Pommes und kleinem Salatteller	13.90
Champignonrahmschnitzel* Schnitzel in Champignonrahmsosse mit Pommes und kleinem Salatteller	13.90
Medallions vom Schweinefilet mit buntem Kartoffelcurry	21.50
Gefächerte Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella gefüllt an Tomaten-Kaiserschotenragout und Reis	16.90

(*Für Umbestellung auf Bratkartoffeln berechnen wir 1.50 Aufpreis.)

Dessert

Schokoladenküchlein
an Vanilleschaum und Heidelbeersorbet 8.90

Mousse au Chocolat
mit Cheesecakecreme 8.00

Pflaumencrumble
mit Vanilleeis 7.50

Vanilleeis im Krokantmantel
mit Beerenragout 5.90

