

Feine Vorspeisen

Möhren-Orangencremesuppe 5.50

Hausgemachte Sülze vom Wildschwein
an Salatbouquet mit Petersilienmayonnaise 10.50

Feines aus dem Garten

Großer bunter Salatteller
mit gebratenen Champignons 12.50

Großer bunter Salatteller
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 14.10

Großer bunter Salatteller
mit gebratenem Lachsfilet 18.50

Großer bunter Salatteller
mit gebratenen Hirschstreifen 19.50

(Wahlweise mit Joghurt-Kräuter dressing oder Wildkräuter dressing)

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

Zwiebelschnitzel*
Schnitzel mit Schmorzwiebeln dazu Pommes und ein kleiner Salatteller 14.10

Schweinefiletspitzen in Champignonrahmsoße
mit Röstisticks und einem kleinen Salat 21.50

Hähnchen-Cordonbleu an Weißwein-Buttersoße
dazu Brokkoli und Bandnudeln 17.50

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

Feines vom Wild

Rehrücken im Ganzen gebraten an Thymian-Rosmarinjus dazu Petersilien-Kartoffelpüree und Blumenkohl	31.50
Hirschsteak mit mediterranem Grillgemüse und Rosmarin-Drillingen	30.50
Wildschweinerücken rosa gebraten mit Balsamico-Champignons und hausgemachten Herzoginkartoffeln	27.50

Feines vom Rind

Rinderfilet ca. 200g	22.50
Rinderfilet ca. 300g	32.00
Rumpsteak ca. 200g	18.50
Rumpsteak ca. 300g	26.50

Zu allen Steaks reichen wir Kräuterbutter

Beilagen zum Steak

Pommes, Kroketten oder Röstisticks	3.50
Bratkartoffeln, Rosmarin-Drillinge, hausgemachte Herzoginkartoffeln, Brokkoli, Blumenkohl oder gebratene Champignons	4.00
mediterranes Grillgemüse, Balsamico-Champignons oder Beilagensalat	4.50

Wenn Sie keinen Wunsch äußern, erhalten Sie Ihr Steak in der Garstufe „medium“.

Feine Pasta

Bandnudeln in Basilikumpesto mit Cherrytomaten und Parmesan dazu ein kleiner Salat	13.50
---	-------

Feines aus der See

Lachsfilet auf der Haut gebraten mit mediterranem Grillgemüse und Rosmarin-Drillingen	23.50
--	-------

Dessert

Panna Cotta an Passionsfruchtsoße	6.50
Dreierlei von der Mango Mousse, Sorbet und karamellierte Mango	7.90
Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahnehaube	5.90
Sanfter Engel Orangensaft, Vanilleeis und Sahnehaube	4.20
Beschwipster Engel Orangensaft, Prosecco, Vanilleeis und Sahnehaube	4.90

Heißgetränke

Kaffee	2.10
Pott Kaffee	3.80
Schokokaffee	2.20
Cappuccino	2.50
Schoko-Cappuccino	2.50
Espresso	2.00
Doppelter Espresso	3.80
Espresso Macchiato	2.60
Milchkaffee	2.70
Latte Macchiato	2.70
Schokomilch	2.60
Ronnefeldt Tee (Bitte beachten Sie unsere separate Teekarte)	2.50

Es ist Pfifferlingszeit!

Frische Pfifferlingcremesuppe mit
hausgemachten Croûtons

5.90

–

Schweinefilet im Ganzen gebraten auf Rahmpfifferlingen,
dazu Kroketten und ein gemischter Salat

23.50

Rinderfilet ca. 200g mit gebratenen Pfifferlingen in Speck und
Zwiebeln dazu hausgemachte Herzoginkartoffeln

33.50

Schnitzel mit gebratenen Pfifferlingen in Speck und Zwiebeln mit
Pommes und ein gemischter Salat

18.50

Großer bunter Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen

16.50