

Aperol Sprizz

Sekt | Aperol | Soda / Orange 8,90 €

Preiselpeter /-auch alkoholfrei

Sekt/ Wildpreiselbeerensaft/ Soda 8,90 €

Hugo

Sekt/ hausgemachter Holunderblütenlikör/ Soda 8,90 €

Secco pur / auch alkoholfrei 5,00 €

unsere Küche.

Bei der Auswahl unserer westfälischen Zutaten legen wir großen Wert
auf hochwertige und ausschließlich frische Produkte, die wir von
regionalen Anbietern beziehen.

Wir verarbeiten mind. 10 heimische Produkte von heimischen Anbietern

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser
Servicepersonal.

Wild

Klare Steinpilz Consommé

mit frischen Kräutern

Baguette

8,90 €

Wild Burger

Hausgemachtes Wildhack-Patty vom Lavastein gegrillt
mit Preiselbeer-Mayonnaise

knackigem Salat, Zwiebeln, Bacon & gebratenen Pilzen

ohne Pommes 18,90 €

mit Pommes 21,90 €

Zitat von unserem Stammgast Leo Burg:

„Die beste Wildsülze der Welt“

mit Bratkartoffeln und frischen Salaten

19,90 €

Panierte Wildblutwurst im Knuspermantel

an Preiselbeeren mit knackig-frischen Salaten

Bratkartoffeln

19,90 €

Wildschweinschnitzel in Haselnusspanade

an Holundersauce

hausgemachtem Semmelknödel und Salat

28,90 €

Wilde Pasta

Bandnudeln mit gegrilltem Wildrücken

In Wildrahmsauce und Parmesankäse

24,90

Geschmorter Hirschbraten aus der Keule

In Holundersauce

Apfelrotkohl, Semmelknödel

27,90 €

Hirschgulasch in Preiselbeer-Rahmsauce

mit hausgemachtem Semmelknödel und Rotkohl

23,90 €

Gegrillter Hirschrücken

vom Lavasteingrill & Wildjus
und kurzgeschwenktem Gemüse
hausgemachtem Semmelknödel

44,90 €

fruchtige hausgemachte Kürbissuppe
mit Milchschaum und frischen Kräutern
Baguette
8,90 €

Weinbergsschnecken
6 Stück in Knoblauchbutter und Weißbrot
12,90 €

4 Stück knusprige selbstgemachte Frühlingsrollen
(auch zum teilen)
an Blattsalaten und Ketjab Manis Sauce
14,90 €

Tapas aus Deutschland (auch zum teilen)
Vorspeisenteller mit Baguette
19,90 €

Gemüse-Rösti-Türmchen
an Kräuter-Tomaten-Sauce-vegetarisch
19,90 €

Marktfrische Salate
mit knusprigen Hähnchenbruststreifen
20,90 €

Nudel-Gemüse-Auflauf
mit Sahnesauce und Parmesan gratiniert
19,90 €

Zander auf der Haut gebraten
mit kurzgeschwenktem Gemüse
an Riesling Sauce, Bandnudeln
29,90 €

Schweinefilet mit Käse-Knoblauch-Sauce
Bandnudeln und Salat
27,90 €

Schweinefilet mit frischen Champignons
In Pfefferrahmsauce
Rösti und Salat
27,90 €

Schweinefilet mit Schinken, Tomate
und Nieheimer Käse gratiniert
Bratkartoffeln, und Salat
27,90 €

Tiroler Hirtenschnitzel
mit geschmorten Zwiebeln, Schinken, Tomate und Käse gratiniert, Bratkartoffeln u. Salat
21,90 €

Zwiebelschnitzel
mit geschmorten Zwiebeln in Sahnesauce
mit Pommes frites und Salat
21,90 €

Altdeutsches Champignonschnitzel
frische gebratene Champignons mit Pfefferrahmsauce
Bratkartoffeln und Salat
21,90 €

Aprikosen-Curry-Schnitzel
geschmorte Aprikosenhälften mit Lauch in Curry-Sahne-Sauce & Bandnudeln
21,90 €

250g - RUMPSTEAK
vom ausgewählten jungen Rind mit kleinem Fettrand für den Geschmack,
mit Backkartoffel & Sauerrahm
36,90 €

LUST auf EXPERIMENTE
Genießen Sie eine Reise durch die Karte vom Chef ausgewählt
Das Menü wird allerdings nur Tischweise serviert

4 Gang-Menü 55,90 €

3 Gang-Menü 48,90 €