

## Vorspeisen & Suppen

### *Gebackener Büffelmozzarella*

serviert mit fruchtigem Feigensenf auf Rucolasalat,  
dazu ofenfrisches Baguette  
13,50 €

### *Vitello Tonnato*

eine italienische Spezialität aus gedünstem Kalbfleisch  
und Thunfischcrème, mit ofenfrischem Baguette  
14,50 €

### *Hausgeräucherte Gänsebrust*

an jungem Feldsalat in Kartoffel-Speckdressing,  
dazu ofenwarmes Kürbiskernbrot  
13,50 €

### *Westfälische Kartoffelsuppe*

mit Kräutersahne verfeinert,  
dazu geröstete Weißbrot-Würfel  
7,90 €

### *Schaumsüppchen vom Hummer*

mit gebratener Jacobsmuschel, Gamba  
und Safran-Espuma  
9,90 €

### *Samtsüppchen vom heimischen Wild*

mit frischen kleinen Pfifferlingen  
und Calvadosschaum  
8,50 €

## Vegetarisch & Salat

### *Vegi Teller*

Maultaschen mit Tomatenstreifen, gehackten  
Macadamianüssen und Rucola in Butter geschwenkt,  
dazu Hobel von Allgäuer Wildblütenkäse  
18,50 €

### *"Der Leichte"*

bunte Blattsalate in Traubenkernvinaigrette,  
serviert mit Putenbruststreifen in Cassis flambiert,  
dazu getrocknete Beeren und Stangenbrot  
18,50 €

### *"Surf & Turf"*

Bunte Blattsalate in Honig-Balsamico-Dressing,  
serviert mit Scheiben vom Husumer Rinderfilet, Jacobsmuschel & gebratene Gamba,  
dazu Parmesanhobel und Stangenbrot  
21,50 €

## FairMast Geflügel & Kalb

FairMast Geflügel bedeutet eine langsamere Aufzucht ohne Selektion von weiblichen und männlichen Küken.  
Ein deutlich erhöhtes Platzangebot, eine umweltfreundliche Fütterung ohne Gentechnik.  
Überdachte Wintergärten mit Beschäftigungsmaterial.  
Extrem KURZE Schlachtwege. Haltungsform Stufe 3

### *Cordon Bleu von der Hähnchenbrust*

gefüllt mit cremigem Müritzer Käse und Honigschinken,  
auf Madeirajus, dazu Pommes frites und Spitzkohlgemüse  
17,90 €

### *Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet*

mit geschmorten Wiesenchampignons in Kräuterrahm,  
dazu Bandnudeln und marktfrischer Salatteller  
21,50 €

### *Königsberger Klopse vom Kalb*

in einer milden Kapernsauce,  
dazu in Butter geschwenkte Salzkartoffeln  
und mediterraner Blattspinat  
18,50 €

# Schwein vom Schwäbisch Hällischem

Diese Landschwein-Rasse kommt aus artgerechter Haltung und sorgt für Nachhaltigkeit  
Regionales Futter ohne Gentechnik. Die Schweine dürfen frei von Medikamenten und Hormonen aufwachsen.

Die eigenen Schlachthöfe sorgen für kurze stressfreie Schlachtwegen

## " Pfeffer "

auf einer pikanten Pfeffersauce, mit grünem Pfeffer,  
dazu geschmorte Speckböhnchen und Pommes frites

17,90 €

## " Rahm "

mit geschmorten Wiesenchampignons in Sahnesauce,  
dazu geben wir marktfrische Salate und Pommes frites

17,90 €

## Geschnetzeltes von der Leber

mit Zwiebelstreifen, in einer leichten Spätburgundersauce,  
dazu Kartoffelpüree und Gemüse von jungem Blattspinat

18,90 €

## Schweine-Koteletts aus dem Rücken

(350 g) mit knuspriger Schwarte, serviert auf einer Sauce  
von Grevensteiner Landbier, dazu warmer Kartoffelsalat

18,90 €

## " Figeuner "

frische Wiesenchampignons, Paprikastreifen und  
Frühlingszwiebeln in feuriger Rahmsauce mit Pommes frites

17,90 €

## Geschmorte Schweinebäckchen

in einer kräftigen Sauce aus Wurzelgemüse und Burgunder,  
dazu kleine Semmelknödel und sautierten Spitzkohl

23,90 €

# Fisch

## Original Hamburger Pannfisch

Dorschfilet mit gebratenen Speckstreifen und Frühlauch,  
an einer leichten Senfrahmsauce, dazu Schwenkkartoffeln

26,50 €

## Gekrustetes Filet von der Goldbrasse

serviert auf Kartoffel-Bärlauchstampf  
auf tomatisiertem Rieslingschaum, dazu frischer Blattspinat

26,50 €

## Gebratenes Lachssteak

mit einer Kräuterkruste gratiniert,  
angerichtet auf einer Champagnersauce,  
dazu Kartoffelpüree und marktfrische Salate

26,50 € / kleine Portion 23,50 €

# Heimisches Wild aus der Region

## Medaillons vom Junghirsch

mit geschmorten Apfelspalten in Calvadosrahm,  
dazu Rahm-Spitzkohl  
und kleine Semmelknödel

23,50 €

## Schnitzel vom Wildschweinerücken

in der Schwarzbrotpanade  
mit gebratenen Blutwurstscheiben,  
dazu Rahm-Spitzkohl und Macaire-Kartoffeln

21,50 €

## Medaillons vom Rehbock

unter der Kürbiskernhaube,  
mit marinierten Backpflaumen in Wildrahmsauce,  
dazu Spätzle aus der Pfanne und Apfelrotkohl

24,50 €

## Wild - Gourmetteller

Genießen Sie eine Auswahl von Hirsch, Wildschwein und Flügelt  
auf einem Ragout von geschmorten Buchenpilzen serviert,  
dazu Rahm-Spitzkohl, Apfelrotkohl und Kartoffelplätzchen

26,50 €

# *Dessert*

## *Großmutter's Apfelstrudel*

mit Puderzucker bestäubt,  
dazu cremige Vanillsauce  
und Eis von der Ecuador-Schokolade

7,50 €

Lieben Menschen eine Freude bereiten...

mit Gutscheinen für alle Aktionen unseres Hauses, auch Menükarussell und Werdgutscheinen...  
immer eine tolle Idee!

Alle Jahre wieder... unseren Klassiker Gänsebraten und einige Erweiterungen der Speisekarte  
unserer Spezialitäten für Zuhause...nur auf Vorbestellung!



