



Vesper & Vorspeisen

Kleines Salatschälchen der Saison in Haus-Dressing	6,00
Feine Spaghetti in Gorgonzola-Rahmsauce mit gebackenen Kirschtomaten und Basilikum-Chips	9,50
Unser Garnelen-Pfännchen mit Kräuter-Dip und Kartoffel-Stroh	13,90
Baumüller's hausgebeizter Lachs mit Spargelsalat	12,50
Bunt gemischter Salatteller mit Croûtons und gebratenen Hähnchenbruststreifen	13,90

Süppchen

Frische Körbecker Bouillon mit Markklößchen und Eierstich	<i>kleine Portion</i> 5,50 <i>große Portion</i> 7,50
Frische Spargel-Crèmesuppe mit Einlage und Croûtons	<i>kleine Portion</i> 5,50 <i>große Portion</i> 7,50

Fisch

Portion frischer Stangenspargel mit Holländischer Sauce, gebratenem Lachs und Kartoffelchen	30,00
Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf frischem Mangold-Gemüse mit Garnitur	28,90

Hauptgerichte

Vegetarische Ofenkartoffel mit gebratenem Spargel und Kräuter-Dip, Wildkräutersalat	14,80
Portion frischer Stangenspargel mit Holländischer Sauce, gemischtem Schinken und Kartoffelchen	25,00
Portion frischer Stangenspargel mit Holländischer Sauce, paniertem Schnitzel und Kartoffelchen	29,50
Sauerländer Ochsenbäckchen in Aromatenjus mit kleinen Gemüsen und Mini-Kartoffeln	26,90
Gemischte Filetspitzen in Pfefferrahmsauce mit Röstzwiebeln, Gemüsen und Kroketten	26,90
Gebratene Poulardenbrust in Beeren-Curry-Sauce mit Gemüsen und buntem Reis	27,50
Medaillons vom Lendchen in Waldpilzrahm mit Gemüsen und Semmelknödeln	27,90
Rosa gratinierte Rinder-Steaks „Surf & Turf“ mit Riesen-Garnelen, Cocktail-Dip und Kartoffel-Rösti	35,00

Nachspeisen

Ofenfrisches Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern an Vanillesauce und Eiscrème	8,50
Frische Erdbeeren „Romanoff“ mit Vanilleeis	8,50
Vanille-Crème-Brûlée mit Obstsalat und Eiscrème	8,50

*Eine Information über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen liegt zur Ansicht für Sie an der Rezeption!
Gerne bieten wir Ihnen alle Gerichte „To-Go“ an, alternativ zur Einwegverpackung auch im Mehrweg-Geschirr zur Leihe!*