



Unser Winter-Menü

*Ofenfrisches Baguette mit Haus-Dipp
und einem Glas Winzersekt „Hausmarke“*

* * *

*Baumüller's Rauchlachs mit Dill-Senf-Sauce
Mini-Rösti und Salat-Garnitur*

* * *

*Sauerländer Hirschbraten in Preiselbeersauce
mit gefüllter Birne, Gewürz-Rotkohl und Butterspätzle*

* * *

*Ofenfrisches Schokoladen-Soufflé
mit Beeren-Kompott, Eiscrème und Minz-Sahne*

zu je 39,00 Euro, ab 4 Personen





Vesper & Vorspeisen

Kleines Salatschälchen der Saison in Haus-Dressing	6,50
Baumüller's Rauchfische von Makrele, Lachs und Forelle mit Dill-Senf-Sauce und Garnitur	12,90
Unser Shrimps-Cocktail mit Garnitur und Mini-Rösti	13,50

Süppchen

Frische Körbecker Bouillon mit Markklößchen und Eierstich	6,50
Vegetarische Tomatencreme-Suppe mit Croûtons und Basilikum	6,50

Fisch

Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf frischem Rahm-Wirsing	29,90
Gebratenes Lachsfilet in Mandelbutter mit Zitrone, kleinen Gemüsen und Kartoffelchen	28,90

Hauptgerichte

Vegetarische Spinat-Knödel mit Grillgemüsen und Kirschtomaten-Sauce, Wildkräutersalat	14,90
Paniertes Hähnchenschnitzel in Curry-Rahmsauce mit Mandel-Pfirsich und Butterreis	26,90
Medaillons vom Lendchen im Bacon-Mantel mit Waldpilzrahm, Gemüsen und Semmelknödel	28,90
Geschmorte Ochsen-Bäckchen in Zwiebel-Thymian-Jus mit Speck-Rosenkohl und Salzkartoffeln	27,90
Gemischte Filetspitzen in Pfefferrahm mit Röstzwiebeln, Gemüsen und Kroketten	27,00
Schaschlik vom Angus-Rind in pikanter Paprika-Jus Bohnen-Gemüse mit Pommes Frites	38,50

Nachspeisen

Hausgemachtes Spekulatius-Parfait mit Kirsch-Kompott und Minz-Sahne	7,50
„Panna Cotta“ mit Himbeermark und Garnitur	7,50

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