



### 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	13,50
Großer gemischter Salatteller in Haus-Dressing mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	15,90
Frische Steinpilz-Ravioli in eigener Rahmsauce	12,90

### Stüppchen

Sommerliche Tomatensuppe „Minestrone“	6,50
Körbecker Bouillon mit Markklößchen und Eierstich	6,50

### Fisch

Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Schmorgurken mit Garnitur	29,50
Gebratener Wildwasser-Lachs in Hummer-Rahmsauce mit Mandel-Brokkoli und Spaghettini	28,90

### Hauptgerichte

Unsere Ofenkartoffel mit Kräuter-Dip und gebratenem grünem Spargel, Wildkräutersalat	14,90
Sauerländer Nacken-Schnitzel mit Paprikajus, Grill-Gemüsen und Pommes Frites	26,50
Medaillons vom Lendchen in Waldpilzrahmsauce mit Gemüsen und Semmelknödeln	28,90
Geschmorte Ochsen-Bäckchen in Zwiebel-Thymian-Jus mit Speck-Bohnen und Salzkartoffeln	27,90
Gemischte Filetspitzen in Pfefferrahm mit Röstzwiebeln, kleinen Gemüsen und Kroketten	27,50
Schaschlik vom Angus-Rind mit Bacon und Paprika in pikanter Sauce an Grill-Gemüsen und Rösti	37,50

### Nachspeisen

Hausgemachte „Panna Cotta“ in Himbeersauce	7,50
Frische Freiland-Erdbeeren „Romanoff“ mit Mousse, Früchtemark und Eiscrème	8,90

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!



*Unsere Menü Empfehlung*

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

\* \* \*

Baumüller's Rauchlachs mit Wildkräutersalat  
*Dill-Senf-Sauce*

\* \* \*

Original Sauerländer Sika-Hirschkeule in Preiselbeerrahm  
*mit gefüllter Birne, Apfelrotkohl und Butterspätzle*

\* \* \*

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

zu je 39,00 Euro, ab 4 Personen

