



### Vesper & Vorspeisen

|                                                                                               |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Unser Champignon-Pfännchen mit Kräuter-Dip und Kartoffelstroh                                 | <u>11,90</u> |
| Hausgemachter Flußkrebs-Cocktail mit Garnitur                                                 | <u>13,50</u> |
| Baumüller's Rauchfische von Lachs, Forelle & Makrele mit Dill-Senf-Sauce und Wildkräutersalat | <u>14,50</u> |
| Großer gemischter Salatteller mit Haus-Dressing und gebratener Hähnchenbrust, Baguette        | <u>18,90</u> |

### Süppchen

|                                                                     |             |
|---------------------------------------------------------------------|-------------|
| Crèmesuppe vom frischen Garten-Kürbis mit Croûtons und Schnittlauch | <u>7,90</u> |
| Frische Körbecker Bouillon mit Gemüsen, Klößchen und Eierstich      | <u>7,90</u> |

### Fisch

|                                                                                    |              |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Rahm-Wirsing mit Gemüsen umlegt          | <u>29,00</u> |
| Gebratene Lachs-Schnitte mit Gemüsen auf Tomaten-Mozzarella-Sauce mit Pesto-Nudeln | <u>28,00</u> |

### Hauptgerichte

|                                                                                                |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Vegetarische Spinat-Knödel in Weißwein-Champignons mit Grill-Gemüsen, Blattsalat-Schälchen     | <u>18,90</u> |
| Geschnetzelte Hähnchenbrust in Pfirsich-Curryrahm mit kleinen Gemüsen und Butterreis           | <u>26,90</u> |
| Geschmortes Hirsch-Gulasch in Preiselbeersauce mit gefüllter Birne, Rotkohl und Butter-Spätzle | <u>28,90</u> |
| Sauerländer „Jägerschnitzel“ aus dem Schweinefilet mit Waldpilzsauce und Steakhouse-Pommes     | <u>26,90</u> |
| Geschmorte Ochsenbäckchen in Aromaten-Jus mit Röstzwiebeln, Gemüsen und Herzogin-Kroketten     | <u>28,90</u> |
| Gebratene Filetspitzen in Pfeffer-Rahmsauce mit kleinen Gemüsen und Kartoffel-Kroketten        | <u>27,90</u> |

### Nachspeisen

|                                                                        |             |
|------------------------------------------------------------------------|-------------|
| „Affogato al caffè“ Espresso mit Bourbon-Vanilleeis und Waffelröllchen | <u>5,50</u> |
| Hausgemachtes Waldbeeren-Parfait mit Früchten und Vanillesauce         | <u>7,90</u> |
| Boskop-Apfel-Ringe im Bierteig auf Kirsch-Kompott mit Eiscrème         | <u>9,80</u> |

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 Steak-Gerichte - frisch für Sie gebraten**

|                                     |                    |
|-------------------------------------|--------------------|
| Lachs-Steak -auf der Haut gebraten- | ca. 200g - 27,50 € |
| Steaks von der Hähnchenbrust        | ca. 200g - 22,90 € |
| Schweinenacken-Steak                | ca. 200g - 26,50 € |
| Steaks aus der Rinderhüfte          | ca. 200g - 34,00 € |
| Angus Rinderfilet-Steak             | ca. 200g - 45,00 € |

*zu unseren Steakgerichten servieren wir Ihnen  
ein Salat-Schälchen, Kräuterbutter, hausgemachter Paprika-Salsa und Steakhouse-Pommes*

*Unsere Rindfleisch-Garstufen:*

**Medium rare** - leicht blutig

**Medium** - rosa

**Medium well** - leicht rosa

**Well done** - durchgebraten

