



Vorspeisen

Unser Beilagen-Salatschälchen mit Haus-Dressing

4,50

Baumüller's Rauchforelle mit Dill-Senf-Sauce und Mini-Rösti

12,50

Frischer Wildkräutersalat in Joghurt-Dressing mit Sauerländer Rauch-Entenbrust mit Preiselbeeren

11,50

Unser „Garnelen-Pfännchen“ mit Olive, Tomate und Knoblauch

14,90

Süppchen

Körbecker Wild-Bouillon mit Gemüse, Markklößchen und Eierstich

kleine Portion 4,50 große Portion 6,50

Hausgemachte vegane Tomatensuppe mit Croûtons und Basilikum-Chips

kleine Portion 4,50 große Portion 6,50

Fisch

Hausgemachter Edelfisch-Spieß mit Flusskrebse in Hummerrahm an Gemüse und Nüdelchen

26,90

Gebratenes Zanderfilet auf winterlichem Grünkohl mit Garnitur und Salzkartoffeln

27,90

Hauptgerichte

Gebratene Süßkartoffel-Gnocchi mit Grill-Gemüse und Wildkräutersalat

13,90

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sauerländer Grünkohl, Mettendchen und Käse

13,50

Hausgemachter Rindfleisch-Burger mit Blauschimmel-Käse und Birne, Steakhouse-Pommes

15,90

Gemischte Filetspitzen in Pfefferrahmsauce mit Röstzwiebeln, Gemüse und Kroketten

25,00

Paniertes Hähnchen-Schnitzel in Früchte-Curryrahm, Mandel-Pfirsich, Gemüse und Reis

24,90

Sauerländer Hirschkalbskeule in Preiselbeer-Jus mit gefüllter Birne, Apfelrotkohl und Butterspätzle

26,50

Rosa gebratene Angus-Rinderfilet-Steaks in Zwiebel-Rotwein-Jus an Gemüse und Rösti

35,00

Nachspeisen

Hausgemachte „Panna Cotta“ auf Himbeermark mit Garnitur

6,50

Ofenfrisches Schokoladen-Soufflé mit Früchten und Vanilleeis

8,50

Crème Brûlée mit Beerenkompott und Eiscrème

8,50

Eine Information über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen liegt zur Ansicht für Sie an der Rezeption!



Unsere Geflügel-Spezialitäten:

	€
Unser hausgemachte Geflügelrahmsüppchen mit Einlage <i>und Blauen Chips</i>	6,50
* * *	
Großer gemischter Salatteller mit Joghurt-Dressing und gebratenen Hähnchenbrust-Streifen <i>Baguette und Butter</i>	13,50
* * *	
Gebratene Entenleber auf „Himmel & Erde“ <i>mit Portweinjus und Röstzwiebeln</i>	17,50
* * *	
Geschmortes Ragôut von Ente und Gans mit Champignon-Rahmsauce <i>an herbstlichen Gemüsen und hausgemachten Semmelknödeln</i>	25,00
* * *	
Ofenfrischer Sauerländer Enten-Braten in eigener Jus mit Maronen <i>an Apfel-Rotkohl und Rosenkohl, Salatschälchen und gefüllten Kartoffel-Klößen</i>	33,00

