

Mittagskarte

Vorspeisen

Champignons in Kräuterbutter gebraten
und mit Käse überbacken

7,00 €



knackiger Ackersalat an Balsamico Dressing, mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen und Brotcroutons

12,50 €



kleiner gemischter Salatteller

4,20 €



3-Gang Mittagsmenüs

Tagessuppe

paniertes Schweineschnitzel, in Butter gebraten,
an sämiger Champignonrahmsauce, Pommes frites
und gemischtem Beilagen Salat

24,50 €



zarte Kalbsleberwürfel, in einer Calvadosrahmsauce
mit Apfelstückchen, Sahnepüree und gemischtem Salatteller

27,50 €



saftiges Rumpsteak, vom argentinischen Angusrind,
an einer pikanten Pfefferrahmsauce, grünen Speckbohnen
und Pommes frites

30,50 €



Westfälischer Grünkohl, mit hausgemachter Mettwurst,
eine Scheibe Kassler und Dampfkartoffeln

24,50 €



Pfefferpfanne, 2 zarte Schweinefiletmedaillons vom Grill,
an pikanter Pfefferrahmsauce, buntem Marktgemüse
und knusprigen Kartoffelkroketten

27,50 €    

in Zitronenbutter gebratenes Kabeljaufilet
auf Rahmlauchgemüse und Butterkartoffeln

27,50 €   

Sauerländer Wildragout, in Orangen-Preiselbeersauce, mit
frischen Wiesenchampignons, Apfelrotkraut und Kartoffelkloß

27,50 €   

zarte Hähnchenbrustwürfel, in einer fruchtigen Ananas-Currysauce, im
Basmatireisring und gemischten Salatteller

23,50 €  

zarte Hirschkeulenscheiben, an einer Wacholderrahmsauce,
Apfelrotkraut und hausgemachten Kartoffelkloß

28,50 €   

Elsässisches Schnitzel, 2 Schnitzel, natur gebraten, überbacken mit
Zwiebeln, Schinkenwürfeln, Crème fraiche und Käse, knusprigen
Kartoffelspalten und gemischtem Salat

27,50 €   

veganes asiatisches Süsskartoffel-Gemüsecurry
mit Kokosmilch im Basmatireisring

19,50 €

Tagesdessert