

Mittagskarte

Vorspeisen

Champignons in Kräuterbutter gebraten
und mit Käse überbacken

9,50 €



knackiger Ackersalat an Balsamico Dressing, mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen und Brotcroutons

18,50 €



kleiner gemischter Salat teller

5,50 €



3 - Gang Mittagsmenüs

Tagessuppe

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

29,50 €



zarte Kalbsleberwürfel mit Birnenspalten und Preiselbeeren,
Kartoffelpüree und gemischten Salat teller

32,50 €



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

34,50 €



zartes Filetgeschnetzeltes vom Schwein, in einer rahmigen
Sauce mit Champignons, Eierspätzle und gemischten Salat

31,50 €



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

31,50 €



in Zitronenbutter gebratenes Kabeljaufilet
auf Rahmlauchgemüse und Butterkartoffeln

31,50 €



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

32,50 €



zarte Hähnchenbrustwürfel in einer fruchtigen Ananas-Curryrahmsauce, im
Basmatireisring und gemischten Salateller

29,50 €



zarte Scheiben von der Hirschkeule, an einer Wacholderrahmsauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

33,50 €



veganes asiatisches Süsskartoffel-Gemüsecurry
mit Kokosmilch im Basmatireisring

25,50 €

Tagesdessert