

<u>Suppen:</u>	<i>Fasanenessenz mit Champignons und Cognac verfeinert</i>	€ 6,00
	<i>Hummersuppe mit Gambas und Curryschaum mit Cognac und Sahne verfeinert</i>	€ 7,50
<u>Vorspeisen:</u>	<i>Variation von der Ente- gebratene Entenleber und Ententerrine an Feldsalat in Walnussdressing, dazu Baguette und Butter</i>	€ 11,00
	<i>Kalte Edelfischvariationen mit geräucherten Forellenfilets, Graved Lachs, Fischterrinen und Sahnemeerrettich an Blattsalaten und Brot</i>	€ 13,00
	<i>Flusskrebs- Cocktail mit Baguette und Butter</i>	€ 11,00
<u>Fisch:</u>	<i>Dialog von Lachs - & Zanderfilet auf Spinat, dazu Gratinkartoffeln</i>	€ 19,00
	<i>Doradenfilets gegrillt auf Pernodschaum mit Zucchini- Kirschtomatengemüse, dazu reichen wir Bandnudeln</i>	€ 19,50
<u>Vegetarisch:</u>	<i>Hausgemachte Fettuccine mit Austenpilzen, Knoblauch, Tomaten in Kräutercremefräiche und Parmesan</i>	€ 14,00
	<i>Caesar's Salad mit gebratener Putenbrust, auf Blattsalaten, Knoblauchdressing Brot-Croutons und Parmesan(vegetarisch)</i>	€ 14,00 € 12,00
<u>Geflügel:</u>	<i>Putenbruststeak „Orientalisch“ auf einer raffinierten Sauce mit Aprikosen und Datteln dazu Gemüsereis und Salat</i>	€ 15,50
	<i>Badischer Winzertopf - zarte Streifen von der Pute mit Trauben gebraten, mit Traminerwein und Sahne verfeinert dazu Bandnudeln</i>	€ 16,40
	<i>Halbe Bauernente mit Orangen geschmort, dazu reichen wir Apfelrotkohl und hausgemachte Kroketten</i>	€ 18,00
<u>Wild:</u>	<i>Feines Sauerländer Hirschsteak auf Edelpilzrahmsauce Kroketten und Saisongemüse</i>	€ 23,00
	<i>Sauerländer Wildragout mit Waldpilzen, Apfelrotkohl und Kroketten</i>	€ 16,50
<u>Rind:</u>	<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter und Salatteller, dazu Pommes frites</i>	€ 21,50
	<i>Rinderhüftsteak „Mexikanisch“ in pikanter Pfeffersauce mit Paprika, Pilzen, Pommes frites, Salatteller</i>	€ 19,50



Der Sonntagsbraten große Fleischauswahl mit schmackhaften Beilagen. Ab Januar, Sonntagmittags 16,50€

Hauspezialitäten*Klassische Gerichte aus unserem Hause*

<i>Forstmeisterschnitzel mit Waldpilzrahm und Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat</i>	€ 14,50
<i>Chop Suey Spezial- Schweinefilets mit Zwiebeln, Paprika, Sprossen und Porree abgeschmeckt mit Sojasauce dazu Reis</i>	€ 17,50
<i>Herrenplatte- drei Filets mit Steinpilzrahmsauce Pommes frites und Salatteller</i>	€ 18,50
<i>Schweinefilet „Normandie“ mit Apfelspalten und Calvadosrahmsauce, dazu Kroketten und Salat</i>	€ 17,50
<i>Französischer Pfeffertopf- zarte Filetspitzen von Rind und Schwein in pikanter Pfeffersauce, mit Cognacrahm und Pilzen dazu ein Berner Rösti und ein Salatteller</i>	€ 17,50
<i>Lammroastbeef in der Kräuterkruste gebraten mit Speckhähnchen und Kartoffelgratin</i>	€ 22,00

Dessert

<i>Bratapfelparfait mit Karamelläpfeln umlegt</i>	€ 6,50
<i>Crème brûlée- feine gebrannte Creme mit roten Beeren</i>	€ 7,00
<i>Wintereisbecher mit Walnuss-, Schokoladen-, Stracciatellaeis mit Weintrauben in Rum und Nusslikör</i>	€ 6,00
<i>Kleines gemischtes Eis mit Sahne</i>	€ 3,50

Für Kinder

<i>Kinderschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse</i>	€ 7,50
<i>Sauerländer Knackwurst mit Pommes frites</i>	€ 4,50
<i>Eierpfannkuchen mit Apfelmus</i>	€ 5,00
<i>Spaghetti Bolognese</i>	€ 6,50

Hartmut Luhmann und Mitarbeiter wünschen Ihnen ein geruhames Weihnachtsfest und ein glückliches Neues Jahr.

Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten können wir Ihnen Gerichte, nach Ihren Wünschen, zubereiten z.B. laktosefrei, glutenfrei.
*eventuelle Zusatzstoffe können erfragt werden