

APERITIF

Hugo mit hausgemachtem Holunderblütensirup, Limetten und frischer Minze	9,00
Sherry medium 0,4 cl	5,00

VORSPEISEN

Pfifferlingsrahmsüppchen mit creme fraiche und Baguette	7,50
Büffelmozzarella auf Feldsalat, Basilikum-Pesto, Cherrytomaten, dazu Baguette	10,00

HAUPTSPEISEN: WILD

Rheinischer Sauerbraten vom Hirschen mit herzhafter Rosinensauce, Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne	26,00
Wildschweingulasch mit frischem Rosenkohl, Butterspätzle und Preiselbeerbirne	21,00

FLEISCH

Bacon-Cheese-Hamburger vom US-Beef mit Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln und Wildkräutersalat, dazu Pommes frites	17,00
Champignonrahmschnitzel mit Speckbohnenbündchen und Krokette	17,00
Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Pommes und Salat	23,00
Hausgemachtes Cordon bleu, dazu Pommes und Salat	19,00
Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Speckbohnenbündchen und Krokette	27,00

FISCH

„Wiese und Meer“, Großer Salatteller mit in Honig gratiniertem Ziegenkäse und gebratenen Riesengarnelen, dazu Baguette	18,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Weißweinsauce, Wildreis und Salat	22,00
Riesengarnelen in Weißwein-Knoblauch-Sauce mit Bandnudeln und Salat	21,00

VEGETARISCH

„Ziegenkäse Burger“, gebackener Ziegenkäse mit Preiselbeeren, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Wildkräutersalat, dazu Pommes frites	17,00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE

Chicken Nuggets mit Pommes frites	8,50
Kleines Schnitzel mit Pommes frites	8,50

DESSERT

Crème brûlée mit frischen Beeren	8,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne	7,80
„Eis und Heiß“, Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,80