

APERITIF

Hugo mit hausgemachtem Holunderblütensirup, Limetten und frischer Minze 9,00

VORSPEISEN

Pfifferlingsrahmsüppchen mit Creme fraiche und Croutons 8,00

Büffelmozzarella auf Wildkräutersalat, hausgemachtes Pesto, Tomaten, dazu Baguette 10,00

Gebratene Gänseleber auf Feldsalat in Honig-Senf-Dressing, dazu Baguette 12,00

VEGETARISCH

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

FISCH

„Wiese und Meer“, Großer Salatteller mit in Honig gratiniertem Ziegenkäse und gebratenen Riesengarnelen, dazu Baguette 18,00

Gemischter Fischteller mit Wolfsbarsch, Lachs und Riesengarnelen in Hummersoße, Bandnudeln und Parmesan 27,00

FLEISCH

Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salat 23,00

Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinjus mit Kartoffelklößen und frischem Rosenkohl 25,00

Hausgemachtes Gulasch vom Hirschkalb, aus dem Weserbergland, mit Butterspätzle, Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne 27,00

Rumpsteak vom Irischen Weiderind mit Kräuterbutter, Speckbohnenbündchen und Kroketten 27,00

Geschmorte Hasenkeule in Wacholdersoße mit Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und Preiselbeerbirne 29,00

Gebratene Gänsekeule oder Gänsebrust mit gefülltem Marzipanapfel, Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Maronen 37,00

FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE

Chicken Nuggets mit Pommes frites 8,50

Kleines Schnitzel mit Pommes frites 8,50

DESSERT

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne 7,80

Crème brûlée mit frischen Beeren und Fruchtsauce 8,50

Vanilleeis von der Konditorei Boes, Ratingen, mit beschwipsten Himbeeren 9,00