

Regional und Saisonal

Als Aperitif empfehlen wir:

Portonic / Portwein / Tonicwater / Limette / Crushed Ice	5,50€
Lillet Wildberry / Crushed Ice	5,50€
Aperol-Spritz	5,50 €
Erbeer-Mojito / Erdbeermark / Rum / Limette / Soda / Eis	6,00€

100% Biologisch

Unser Wildbret kommt aus Sauerländer Wäldern, größtenteils Eigenjagd und wird waidgerecht mit bleifreier Munition erlegt.

Spargel / Tomaten / Bärlauch / Bunte Nudeln / Rahm	17,80€
Spargelcremesuppe / Sahnehaube	7,00 €
Bärlauchcremesuppe	7,00 €
Zarte Kalbsleber / Cremechampignons / Kartoffelpüree / Salate	18,00€
Schweinerippchen aus unserem Smoker / Salate / Bratlinge / Kräuterchmand	18,80€
Pulled Pork Burger / Cole Slaw / Speck / Tomaten / Zwiebel / BBQ	14,00€
Feines Wildragout / Trauben / Walnuß	
Schokoladen- Orangensauce / handgeschabte Spätzle /Apfel- Rotkohl	22,80€
Port. Frischer Deutscher Spargel / Salzkartoffeln / zerl. Butter	18,00 €
mit Knochenschinken / Salzkartoffeln	22,80€
mit Schweineschnitzel / Salzkartoffeln	22,50€
mit Schweinefilet / Kart-Plätzchne	28,80€
mit Rotbarschfilet / Salzkartoffeln	28,80€
mit Rumpsteak / Kart-Plätzchen	36,80€
auf Wunsch, mit von Hand und feiner Butter aufgeschlagene Sauce Hollandaise	3,50 €

Als Digestif empfehlen wir:

Unser Himmelströpfchen / Hausgemachter Beerenlikör	0,2cl	2,60€
Hausbrand / im Holzfass gereift 40 vol.%	0,2cl	3,60€
Schokopresso / heißer Espresso / kl. Glas Mousse au chocolat		4,50€