

Regional und Saisonal

Als Aperitif empfehlen wir:

Aperol-Spritz	7,50 €
Portwein-Tonic	6,50 €
Lillet-Wild-Berry	7,50 €

100% Biologisch

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

Kürbiscremesuppe mit Kernöl	7,50 €
Geschmorter Schweinebauch aus dem Backrohr Schwarzbiersauce / Kartoffelpüree / Fasskraut	19,80 €
Wildragout à la Chef / Trauben / Walnuß Schokoladen- Orangensauce / handgeschabte Spätzle / Apfel- Rotkohl	26,80 €
Grünkohl mit Mettwurst Bauchspeck / Bratkartoffeln	19,80 €
Fangfrisches Lachsfilet vom Grill Mediterranes Gemüse / Drillinge / Kräuter dip	28,50 €
Als Digestif empfehlen wir:	
Unser Himmelströpfchen / Hausgemachter Beerenlikör 2cl	2,60 €
Hausbrand / im Holzfass gereift 40 vol.% 2cl	3,60 €
Schokopresso / heißer Espresso / kl. Glas Mousse au chocolat	4,80 €
Schokoladeneis, warme Schokomilch, Schlag, Eierlikör	8,50 €