

## VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b>	<b>17,60€</b>	<b>Knochenschinken</b>	<b>17,30€</b>
mit Zitronen-Olivenöl, Pecorino, Rucola und Oliven		mit Spagetti, Salbeibutter und Pecorino	
<b>Kartoffelrösti</b>	<b>17,30€</b>	(Knochenschinken und Nudeln stammen aus eigener Produktion und können auch zum Mitnehmen erworben werden)	
mit Räucherlachs, Senf-Honigdip und Salatbouquet			

## SUPPEN

<b>Rindfleischsuppe</b>	<b>7,80€</b>	<b>Suppe von der Seeszunge</b>	<b>8,90€</b>
mit Nudeln und Gemüse		mit Rahm und Gemüse	
<b>Französische Zwiebelsuppe</b>	<b>7,80€</b>		
mit Käse überbacken			

## SALATE

<b>Großer gemischter Salat</b>	<b>13,40€</b>	<b>Beilagensalat</b>	<b>6,50€</b>
mit Tomaten, Gurken, Früchten und Croutons			
+Hähnchenbrust	+4,00€		
+Ziegenkäse	+4,00€		
+Roastbeefstreifen	+8,50€		

*Alle Salate servieren wir wahlweise mit  
Balsamico-Vinaigrette oder Joghurtdressing*

## HAUPTGÄNGE

### FLEISCH

<b>Schweineschnitzel</b> <i>„Brauhaus“</i> mit Schwarzbiersauce, Grillzwiebel, Pommes und Salat oder <i>„Krüstchen“</i> mit Champignonrahm, Bratkartoffeln, Spiegelei und Salat <i>„Schweizerle“</i> mit Champignonrahm und Käse überbacken, Kartoffelplätzchen und Salat	<b>22,80€</b>	<b>Schweinefilet vom Grill</b> mit Johannisbeer-Pfeffersauce, handgeschabten Spätzle und Salat  <i>„Grillpfanne“</i> Schweinefilet und Rumpsteak mit Grillzwiebel, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Speckbohnen  <b>Rumpsteak</b> - vom Weiderind-3 Wochen gereift- mit Pommes Frites und Salat <i>Dazu reichen wir wahlweise eine würzige Gorgonzolasauce oder Kräuterbutter</i>	<b>28,80€</b>        <b>29,80€</b>        <b>36,20€</b>
--	---------------	---	---

### WILD

<b>2 Hacksteaks</b> <b>von der Wildsau</b> mit Gorgonzolasauce, Bratkartoffeln und Speckbohnen	<b>22,50€</b>	<b>Wildragout</b> mit Trauben und Walnuss, Orangen-Schokoladensauce, handgeschabten Spätzle und Apfelrotkohl	<b>28,20€</b>
--	---------------	--	---------------

*Unser Wildbret kommt aus Sauerländer Wäldern, größtenteils Eigenjagd und wird waidgerecht mit bleifreier Munition erlegt.  
100% biologisch!*

## FISCH

<b>Ganze Sauerländer Forelle</b>	<b>26,90€</b>	<b>Fangfrisches Lachsfilet</b>	<b>29,70€</b>
mit Drillingen, Kräuterbutter und Gemüse der Saison <i>(grätenfrei)</i>		mit mediterranem Gemüse, Drillingen und Kräuterdip	

## VEGETARISCH/VEGAN

<b>Hausgemachte Spagetti</b>	<b>18,50€</b>	<b>Buchweizen-Chilli</b>	<b>12,80€</b>
Mit Paprikarahmsauce, Parmesan und Salat <i>(vegetarisch)</i>		mit Creme Fraiche und Brot <i>(vegan)</i>	
<b>Spinat-Semmelknödel</b>	<b>18,50€</b>	<b>Hausgemachte Ravioli</b>	<b>21,80€</b>
mit Tomatensugo und Bergkäse <i>(vegetarisch)</i>		mit Pilzfüllung, Tomatensugo, Cashewkernen und Salat <i>(vegan)</i>	

## DESSERT

<b>Creme Brulee</b> mit Fruchtragout	<b>8,90€</b>	<b>Bourbon-Vanilleeis</b> mit heißer Schokoladensauce und Sahne	<b>7,80€</b>
<b>Frischer Obstsalat</b> mit Joghurt, Honig und Nüssen	<b>6,80€</b>	<b>Apfelstrudel</b> Mit Vanilleeis und Sahne oder mit Fruchtragout ( <i>vegan</i> )	<b>7,20€</b> <b>7,20€</b>
<b>Unser „Schokopresso“</b> ein Glas Mousse aus belgischer Schokolade serviert mit einem Espresso	<b>5,20€</b>	<b>Eiskaffee/ Eisschokolade</b> mit Vanilleeis	<b>6,50€</b>

## WINDBEUTEL

<b>Dunkle Versuchung</b> mit Schokoladeneis, Eierlikör, Amaretto, Schokoladensauce und Sahne	<b>7,80€</b>	<b>Süßer Traum</b> mit Pistazieneis, Eierlikör, Sahne und Mandelsplittern	<b>7,80€</b>
<b>Der Sauerländer</b> mit Vanilleeis, Schattenmorellen und Sahne	<b>7,80€</b>	<b>Roter Teufel</b> mit Vanilleeis, Erdbeeren Erdbeermark und Sahne	<b>8,50€</b>