

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

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

SUPPEN

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

SALATE

Großer gemischter Salat	13,40€	Beilagensalat	6,50€
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

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

WILD

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

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

FISCH

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

VEGETARISCH/VEGAN

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

DESSERT

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

WINDBEUTEL

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