

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€	Martin´s Blutwurst	
mit Räucherlachs, Senf-Honig Dip und Salatbouquet		Püree, Mangoragout	19,50€

SUPPEN

Rindfleischsuppe	7,80€	Knoblauchsüppchen	7,80€
mit Nudeln und Gemüse		(vegetarisch)	
Französische Zwiebelsuppe	7,80€		
mit Käse überbacken			

SALATE

Großer gemischter Salat	13,40€	Beilagensalat	6,50€
mit Tomaten, Gurken, Früchten und Croutons			
+Hähnchenbrust	+5,00€		
+gebr. Champignons	+4,00€		
+Roastbeefstreifen	+16,00€		

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

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Schweineschnitzel	23,80€	Schweinefilet vom Grill	28,80€
<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		mit Johannisbeer-Pfeffersauce, handgeschabten Spätzle und Salat „Grillpfanne“ Schweinefilet und Rumpsteak mit Grillzwiebel, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Speckbohnen	
Hausgemachte Spagetti	24,80€	Rumpsteak	36,20€
Hähnchenbrust, Paprikarahmsauce, Parmesan und gemischter Salat		- vom Weiderind-3 Wochen gereift- mit Pommes Frites und Salat <i>Dazu reichen wir wahlweise eine würzige Gorgonzolasauce oder Kräuterbutter</i>	

WILD

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

*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

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

WINDBEUTEL

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