

Vorspeisen

*Bunter Vorspeisenteller „von Land & Meer“
mit verschiedenen Leckereien
und einem Espresso vom Steinpilz* 13,50 €

*Mariniertes Kürbis-Carpaccio
an Blattsalaten mit Trauben und Kürbiskernen,
Jakobsmuscheln und gebratener Blutwurst* 12,50 €

*Gratinierter Ziegenkäse mit Blattsalaten,
Cherrytomaten, Oliven und gebratenem Bacon,
Baguette* 12,90 €

*Blattsalate mit Beeren und Garnelen
in Himbeer-Vanille-Dressing* 9,80 €

Aus dem Suppentopf

*Kürbiscremesüppchen
mit Garnelen* 7,80 €

*Consommé vom Steinpilz
mit eigener Einlage und Wildfleisch* 8,20 €

*Lauch-Kartoffelcremesuppe
mit Münsterländer Schinken* 6,50 €

Kochkunst, die aus der Tiefe kommt – Fischgerichte.....

Flusszanderfilet

*belegt mit gebratener Blutwurst an Rahmsauerkraut,
dazu servieren wir Röstkartoffeln*

24,90 €

Medaillons vom Wildlachs

*auf Nudeltaschen gefüllt mit Kürbis à-la-crème, dazu reichen
wir gemischten Salat*

22,90 €

Dreierlei Edelfischfilets

*auf einer Kurkuma-Senfsauce mit Garnelen, dazu gibt es
Kartoffelrösti und gemischten Salat*

24,90 €

Filets vom St.-Petersfisch und Jakobsmuscheln

*an Schnittlauchsauce, dazu gibt es eine Wirsingroulade
und Sauerkraut-Kartoffelrösti*

26,50 €

Vegetarisches

*Serviettenklöße mit allerlei Pilzen in Rahm,
dazu ein gemischter Salat* 14,50 €

*Käsespätzle
mit Schmorzwiebeln, dazu ein gemischter Salat* 12,50 €

*Nudeltaschen gefüllt mit Kürbis à-la-crème
dazu ein gemischter Salat* 12,90 €

*Ofenkartoffel mit Sauerrahm
an allerlei gebratenen Pilzen und Blattsalaten* 14,50 €

Salate

*Bunter gemischter Salat mit Antipasti
wahlweise mit:
einer Ofenkartoffel 11,90 €
oder
gebratenen Putenbruststreifen 14,50 €
oder
dreierlei Edelfischfilets 22,90 €
dazu reichen wir Aioli und Baguette*

Ende süß --- alles gut!

*Lasagne von weißer Schokolade
auf Himbeersauce mit allerlei Früchten* 8,90 €

*Allerlei Strauchbeeren
im Amaretto-Sabayon gratiniert, dazu Pistazieneis* 9,50 €

*Schoko-Chili-Orangeneis
im Vanillesüppchen* 7,50 €

*Apfel-Haselnuss-Crumble
mit Apfelsorbet und Vanillesauce* 9,00 €

Herrencreme 4,00 €

Vanilleeis

- mit heißen Kirschen* 6,80 €
- mit heißer Schokoladensauce* 6,80 €
- mit frischen Strauchbeeren* 7,50 €

Die Steak-Empfehlung von Ulli Teltrop:

Irish nature – irisches Ochsenfleisch – John Stone/Rasse Angus und Hereford – 21 Tage dry aged

Hier erwartet Sie unübertroffener Geschmack und exquisite Zartheit von natürlich gezüchteten irischen Rindern. Das Fleisch der grasgefütterten Weiderinder ist leicht marmoriert mit mineralischer Note und sehr fein im Geschmack. Das Rindfleisch wird in speziellen, streng überwachten Trockenreifungsräumen drei Wochen lang am Knochen vollendet. Nur das perfekte Zusammenspiel von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation lassen das Fleisch unglaublich zart und geschmackintensiv werden.

<i>Rumpsteak 220 gr.</i>	<i>25,90 €</i>
<i>Rumpsteak 320 gr.</i>	<i>29,90 €</i>

<i>Filetsteak 220 gr.</i>	<i>35,80 €</i>
<i>Filetsteak 320 gr.</i>	<i>39,90 €</i>

Beilagen nach Wunsch:

<i>Sauce Bearnaise</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Pfefferrahmsauce</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Hausgemachte Steaksauce</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Rotwein-Buttersauce</i>	<i>2,80 €</i>

<i>Gemischter Salat</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Grillgemüse</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Bohnen im Speckmantel</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Allerlei gebratene Pilze</i>	<i>4,50 €</i>

<i>Pommes-frites</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Röstkartoffeln</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kartoffelkroketten</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Ofenkartoffel mit Sauerrahm</i>	<i>3,80 €</i>

Nice to me(a)t you – Fleischgerichte.....

„Eifeler Wildpfanne“

Hirschbraten, Wildschweinrückenschnitzel und Rehragout in eigener Sauce, mit gebratenen Pilzen, einer Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Serviettenklößen

24,50 €

Kalbsrückenschnitzel

mit Schmorzwiebeln an Käsespätzle, dazu ein gemischter Salat

22,90 €

„Zweierlei vom Irish beef“ (Züchter John Stone)

Ochsenroastbeef auf Pfeffersauce und ein Filet mit Kräuterbutter, dazu servieren wir Kartoffelgratin und gemischten Salat

31,50 €

Putenbruststeak

auf Nudeltaschen gefüllt mit Kürbis à-la-crème, dazu ein gemischter Salat

18,90 €

„Sauerbraten vom Rinderfilet“

Filetmedaillons in eigener Sauce an gefüllter Wirsingroulade, dazu servieren wir Serviettenklöße

31,90 €