

## **Vorspeisen**

<i>Kleines Nudelnest mit Pilzen und Garnelen, gratiniert mit Sauce Hollandaise</i>	<i>14,20 €</i>
<i>Mild geräucherte Entenbrust an Linsensalat</i>	<i>13,50 €</i>
<i>„Cinghiale Tonnato“ Zarte Scheibchen vom Wildschweinrücken mit Thunfischcreme an Antipasti, Baguette</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Carpaccio von Roter Bete mit Räucherfischtatar und Pumpernickelbröseln</i>	<i>13,80 €</i>

## **Aus dem Suppentopf**

<i>Lauchcremesüppchen mit Rinderfiletspitzen</i>	<i>9,20 €</i>
<i>Rahmsüppchen von allerlei herbstlichen Pilzen</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Fenchelrahmsuppe mit Edelfischeinlage</i>	<i>9,50 €</i>

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

*Flusszanderfilets im Kartoffelmantel gebraten  
angerichtet an Rahmsauerkraut* 27,50 €

*Medaillons vom Seeteufel  
im Baconmantel gebraten, angerichtet an Linsengemüse,  
dazu gibt es Röstkartoffeln* 33,90 €

*Pfännchen von Edelfischen mit Lachs, Steinbutt und Dorade  
mit allerlei Küchenkräutern und Ofentomaten, dazu reichen  
wir Kartoffelgratin und gemischten Salat* 32,00 €

*Doradenfilets  
an Tagliatelle mit Pesto und allerlei herbstlichen Pilzen,  
dazu ein gemischter Salat* 26,00 €

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

*Rückensteak vom Hunsrücker Rothirsch  
mit allerlei gebratenen Pilzen zu einer Sauce Bearnaise,  
Linsengemüse und Kartoffelrösti* 35,90 €

*„Küchenklassiker“ Rinderfiletsteak Strindberg  
unter einer Zwiebel-Senfkruste gebraten, angerichtet auf  
einer Dornfeldersauce, dazu gibt es Bohnen im Baconmantel  
und Pommes Dauphine* 38,00 €

*Scheiben von der Münsterländer Rehkeule  
mit Pfifferlingen in eigener Sauce, dazu servieren wir eine  
Preiselbeerbirne, Brokkoligemüse und Butterspätzle* 26,50 €

*„Duett von Land & Meer“  
Kalbsfilet und Lachsmedaillon an Tagliatelle à-la-panna,  
dazu gibt es gemischten Salat* 36,50 €

## Unsere Weinempfehlung im Herbst:

*2018er Cochemer Nikolausberg Regent  
Feinherber Rotwein vom Weingut Daniel Bach  
Mosel*

<i>0,25l</i>	<i>8,50 Euro</i>	<i>0,75l</i>	<i>24,50 Euro</i>
--------------	------------------	--------------	-------------------

## **Vegetarisches und Salate**

<i>Ofenkartoffel mit Sauerrahm umlegt mit allerlei gebratenen herbstlichen Pilzen, dazu ein gemischter Salat</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Tagliatelle mit Pesto und Ofentomaten, dazu knackige Blattsalate</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Kartoffel-Gemüse-Gratin</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Großer gemischter Salat mit Antipasti und einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm</i>	<i>13,50 €</i>

## **Ende süß --- alles gut!**

<i>Ausgebackene Apfelringe mit Vanilleeis und Vanillesauce</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Zweierlei von der Zwetschge Zwetschgenrahmstrudel mit Pflaumeneis</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Gratinierte Strauchbeeren im Amaretto-Sabayon mit Vanilleeis</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Herrencreme</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Vanilleeis</i>	
<i>- mit heißen Kirschen</i>	<i>6,80 €</i>
<i>- mit heißer Schokoladensauce</i>	<i>6,80 €</i>

## **Unser kulinarischer Ausblick.....**

### **31. Dezember 2021**

*Silvesterbüffet von 19.00 bis ca. 23.00 Uhr*

### **21. und 22. Januar 2022**

*Wildbüffet mit allerlei Leckereien aus Wald & Feld ab 19.00 Uhr*

### **28. und 29. Januar 2022**

*WuGaT meets Teltrop – ein Menü-Abend mit Geschichten von WuGaT's  
Weinreisen*

### **Februar und März 2022**

*Menü-Karussell*

*Gerne stellen wir Ihnen **Gutscheine zum Verschenken** für diese  
Veranstaltungen aus!*