

Vorspeisen

<i>Mild geräucherter Wildschweinschinken mit gebratenen Pilzen, Pumpernickel und Baguette</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Blattsalate mit weißem Balsamico an gebratenem Zander und Scheiben von der Wildbratwurst</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Roastbeef vom Hirschrücken an Antipasti und Pflaumen-Preiselbeer-Chutney</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Winterlicher Vorspeisenteller mit Garnelen am Kartoffelrösti, Roastbeef von Hirschrücken und Wildschweinschinken sowie einem Espresso von Kürbis und Hummer</i>	<i>14,90 €</i>

Aus dem Suppentopf

<i>Kürbiscremesüppchen mit Putenbruststreifen und Zimtcroustons</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Wildrahmsüppchen aus Wald & Flur mit Scheiben von der Wildbratwurst und allerlei Pilzen</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Duett von Hummerrahm- und Zuckerschotensüppchen mit Garnelen und Minze</i>	<i>9,50 €</i>

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

*Gebratene Steinbuttschnitte in Trüffelbutter
angerichtet an Rahmwirsing, dazu gibt es Röstkartoffeln* 28,90 €

*Medaillons vom Norweger Lachs
auf Orangen-Mangosauce mit Garnelen, dazu reichen wir
Butterreis und gemischten Salat* 26,50 €

*Filets vom St.-Petersfisch
mit Ofentomaten und allerlei Küchenkräutern, dazu eine Ofen-
kartoffel mit Sauerrahm und gemischter Salat* 23,50 €

*„Flosse trifft Knolle“
Medaillons vom Flusszanderfilet an Nudeltaschen gefüllt mit
Kürbis in Hummerrahm, dazu gibt es gemischten Salat* 28,20 €

Vegetarisches und Salate

*Ofenkartoffel mit Sauerrahm
umlegt mit allerlei gebratenen herbstlichen Pilzen,
dazu ein gemischter Salat* 14,90 €

*Nudeltaschen
gefüllt mit Kürbis à-la-crème, dazu gibt es
gemischten Salat* 12,00 €

*Grillgemüse von Paprika, Zucchini und Kirschtomaten
am Kartoffelrösti mit Kartoffeldipp* 11,50 €

*Großer gemischter Salat
mit Antipasti und einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm* 13,50 €

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

*Knuspriger Gänsebraten von Brust und Keule
auf eigener Sauce, dazu ein Bratapfel,
Rotkohl und Kartoffelklöße* 27,80 €

*Pfeffersteak vom Hunsrücker Rothirschrücken
unter einer Preiselbeerkruste angerichtet auf
Glühwein-Pfeffersauce, dazu servieren wir Rosenkohl
und Mandelbällchen* 35,90 €

*„Cordon bleu“ vom Wildschweinrücken
gefüllt mit Hirschschinken und Bergkäse, angerichtet auf
einer Dornfeldersauce, dazu gibt es
Rahmwirsing und Butterspätzle* 29,70 €

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

*„Trilogie“ aus Wald & Flur
Hirschrückensteak, Wildschweinrückenschnitzel und Rehbraten
auf einer Rotwein-Buttersauce mit allerlei gebratenen Pilzen,
dazu reichen wir eine Preiselbeerbirne, Rosenkohl und
Mandelbällchen* 33,90 €

*„Kaptain's Dinner“
Rinderfiletsteak mit Garnelen und Brikäse gratiniert,
angerichtet auf einer Dornfeldersauce, dazu servieren wir
eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm und gemischten Salat* 37,80 €

Ende süß --- alles gut!

<i>Schokoladensoufflé mit weichem Kern an Vanilleeis</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Zweierlei Weihnachts-Panna-Cotta mit Lebkuchensauce und Mango-Orangenragout</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Strauchbeeren überbacken mit Glühwein-Sabayon Marzipaneis und Bratapfeleis</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Ein Stückchen vom Bratapfel und Apfelstrudel mit Vanillesauce</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Gemischtes Wintereis Marzipan-Praline, Zimtpflaume, Spekulatius und Bratapfel-Vanille, Sahne und Amarettini</i>	<i>8,00 €</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>
<i>- mit warmen Zimtpflaumen</i>	<i>6,80 €</i>

Wie wäre es mit einem Dessert in flüssiger Form...?

Grappa Mazadro 2cl

La Trentina Morbida, 41% Vol., 6 Monate gereift 4,80 €

Le Diciotto Lune, 41 % Vol., 18 Monat gereift 5,00 €

Giare Amarone 41% Vol., 36 Monate gereift 5,20 €

Edle Tropfen aus der Spezialitäten Brennerei Liebl aus Bayrischen Wald, 2cl

Marillenbrand 40% Vol. 4,80 €

Mirabellenbrand 40% Vol. 4,80 €

Williamsbirne Edition „Lena“, 42% Vol. 5,20 €

Blutorangenbrand, 43% Vol. 6,00 €

Haselnuss aus gerösteten Nüssen destilliert, 40% Vol. 3,50 €

Waldhimbeere 4,80 €

Wildkirsche-Chili-Likör, 23% Vol. 3,50 €

Echter Münsterländer von der Feinbrennerei Sasse, 2cl

Sasse Lagerkorn, vier Jahre im Barriquefass gereift, 32% Vol. 3,20 €

Sasse Sechser, Kräuter on the rocks 3,50 €

Sasse Kräuterwacholder, 32% Vol. 3,50 €

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!*