

## **Vorspeisen**

*Gebratener Rehrücken  
mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten und Büffetmozzarella auf  
Fladenbrot* 14,50 Euro

*Garnelen            Lachs            Matjes  
Cocktail            mariniert        Tatar  
an Kartoffelrösti* 13,20 Euro

*In der Weißbrotkrume gebratener Büffelmozzarella  
mit einer Salza von Tomaten, roten Zwiebeln, Kapern,  
Kräutern und Knoblauch,  
angerichtet an Wiesenkräutersalat* 12,90 Euro

*Tatar vom Juni-Matjes  
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, angerichtet am Kartoffelrösti* 11,50 Euro

## **Suppen**

*Minestrone  
Italienische Gemüsesuppe* 6,80 Euro

*Rahmsüppchen von Gartengurken  
mit Matjesstreifen* 7,50 Euro

*Cremesüppchen vom Bärlauch  
mit Streifen vom gebratenen Rehrücken* 8,50 Euro

## Vegetarische Gerichte

*Kartoffel-Gemüsegratin  
dazu knackige Blattsalate* *12,50 Euro*

*Käsespätzle mit Röstzwiebeln  
und gemischtem Salat* *11,50 Euro*

*Ofenkartoffel mit Sauerrahm  
an mediterranem Grillgemüse* *9,90 Euro*

## Sommersalate

*Knackige Rohkostsalate wahlweise mit*

- *Antipasti* *9,50 Euro*
- *gebratenen Lachswürfeln* *15,00 Euro*
- *gebratenen Putenbruststreifen* *15,00 Euro*

*Sommerliche Salatschüssel  
mit Rohkost- und Blattsalaten, Garnelen,  
Mozzarella, roten Zwiebeln und zweierlei Dipp, dazu  
Baguette und Kräuterbutter* *13,50 Euro*

## **Fischgerichte**

*Flusszanderfilets  
auf einer Bärlauchsauce mit Garnelen, dazu gibt es  
Röstkartoffeln und gemischten Salat* 27,70 Euro

*Bruschetta vom Norweger Lachssteak  
mit Tomaten, Büffelmozzarella und Balsamico,  
dazu reichen wir Kartoffelgratin und gemischten Salat* 23,50 Euro

*Steinbutt Dorade  
Kräuter Olivenkruste natur  
Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln* 28,00 Euro

*Kutterschollenfilets „Müllerin“  
belegt mit gebackenen Zwiebelringen, dazu servieren  
wir Remouladensauce, Spitzkohlgemüse und  
Röstkartoffeln* 23,00 Euro

*„Küchenklassiker“ – Matjes Hausfrauen Art  
zu einem Dipp mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurken,  
dazu gibt es  
Bohnen im Baconmantel und Butterkartoffeln* 18,00 Euro

*Gebratene Majtesfilets  
mit glacierten Zwiebeln und Speckwürfelchen, dazu reichen  
wir Röstkartoffeln und gemischten Salat* 18,50 Euro

## **Fleischgerichte**

*Cordon bleu vom Lammrücken  
gefüllt mit Ziegenkäse und Serranoschinken, dazu  
eine Kräuter-Jus, Grillgemüse und eine  
Ofenkartoffel mit Sauerrahm* *33,50 Euro*

*„Leckerer vom Frühjahrs-Rehbock“  
Scheibchen von der Keule, kleines Ragout mit  
Pfifferlingen und ein Stückchen vom Rücken, dazu  
servieren wir eine Preiselbeerbirne,  
Spitzkohlgemüse und Butterspätzle* *28,90 Euro*

*Kalbsrücken                      Rinderfilet  
Oliven und Kräuter        Bacon  
grüner Pfeffer, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln* *34,50 Euro*

## **Sommerliche Burger**

*Westfälischer Burger  
mit Schweinerückensteak, Käse, gebackenen  
Zwiebeln, Bacon, Spiegelei und Burgersauce* *16,50 Euro*

*Steakburger  
mit kleinem Rinderfiletsteak, Bacon, Jalapenos,  
gebackenen Zwiebeln und Steaksauce* *21,50 Euro*

*„Eifeler Wildburger“  
Patty von Hirsch u. Wildschwein mit gebratenen  
Pilzen, Bacon und Zwiebeln, dazu Steaksauce* *16,90 Euro*

*„Hunsrücker Wildburger“  
Patty von Hirsch und Wildschwein mit Camembert,  
Preiselbeeren und Bacon* *16,90 Euro*

*...zu allen Burgern gibt es eine Salatgarnitur*

## **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.*

*Rumpsteak 220 gr. 25,90 €*

*Rumpsteak 320 gr. 29,90 €*

*Filetsteak 220 gr. 35,80 €*

*Filetsteak 320 gr. 39,90 €*

*Beilagen nach Wunsch:*

*Sauce Bearnaise 2,80 €*

*Pfefferrahmsauce 2,80 €*

*Hausgemachte Steaksauce 2,80 €*

*Rotwein-Buttersauce 2,80 €*

*Gemischter Salat 3,80 €*

*Grillgemüse 4,50 €*

*Bohnen im Speckmantel 3,50 €*

*Allerlei gebratene Pilze 4,50 €*

*Pommes-frites 2,50 €*

*Röstkartoffeln 3,50 €*

*Kartoffelkroketten 3,50 €*

*Ofenkartoffel mit Sauerrahm 3,80 €*

## Dessert

<i>Quarkcreme mit frischen Erdbeeren</i>	<i>5,00 Euro</i>
<i>Herrencreme</i>	<i>4,00 Euro</i>
<i>Schoko-Chili-Eis auf einem Vanillespiegel mit Kiwi</i>	<i>7,50 Euro</i>
<i>Erdbeersüppchen mit eigener Einlage und Minzeis</i>	<i>8,00 Euro</i>
<i>Vanilleeis</i>	
- <i>mit frischen Erdbeeren und Sahne</i>	<i>7,50 Euro</i>
- <i>mit heißen Kirschen und Sahne</i>	<i>6,80 Euro</i>
- <i>mit heißer Schokoladensauce und Sahne</i>	<i>6,80 Euro</i>

**TERMINE-TERMINE-TERMINE-TERMINE-TERMINE- TERMINE**

## Barbecue-Grillabende auf der Terrasse

03. Juli 2021

16. Juli 2021

23. Juli 2021

30. Juli 2021

21. August 2021

jeweils ab 18.30 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!