



GASTHAUS  
*Plocksaugust*  
SEIT 1905

Restaurant – Festsaal – Terrasse

Herzlich Willkommen bei  
Familie Winterberg

Wir akzeptieren Bar und EC-Karte.

---

## *...Vorweg...*

---

### **gratinierter Ziegenkäse**

Rote Bete Carpaccio/Himbeer-Vinaigrette  
Wildkräutersalat/karamellierte Walnüsse 14,90 €

### **Carpaccio vom Rind**

Olivenöl/Ruccola/Parmesan/ 16,00 €

### **Vitello tonnato**

rosa Kalbsrücken/Thunfischcreme/Kapern/Ruccola 15,00 €

### **Rinderkraftbrühe „Royal“**

Griesklößchen/Eierstich/Blumenkohl 8,00 €

### **Cappuccino vom Bärlauch**

Milchschaum/Garnele 9,80 €

ohne Garnele 8,00 €

---

## *Hauptgerichte*

---

### **Bärlauch-Gnocchi**

Bärlauchschaum/Pesto  
gebratene Pilze/konfierte Tomate 19,80 €

### **in Ofen geschmorter Lammkeulenbraten**

Knoblauch-Thymianjus, Champignons, Macairekartoffeln und  
Butterböhnchen 31,50€

## **Plocks-Burger**

	Angus-Patty200g/Raclettkäse/Bacon/Zwiebelmarmelade homemade Burgersoße/Grünzeug/Röstzwiebeln	20,70 €
mit	<b>Pommes frites</b>	4,50 €
oder	<b>Country Potatoes</b>	4,50 €

## **„Rahmschnitzel“**

	frische Champignons/Rahmsoße/Kroketten/Salat	23,00 €
--	--	---------

## **Sauerbraten „Rheinische Art“**

	Rosinensoße/Semmelknödel/Salatteller	25,30 €
--	--------------------------------------	---------

## **„Filetpfanne“**

	Medaillons vom Schwein und Rind/ Sc. Bernaise/Champignons Grilltomate/feines Gemüse/Bratkartoffeln	29,50 €
--	--	---------

## **zart geschmorte Rinderbäckchen**

	Rotweinjus/Zwiebelmarmelade Kartoffelklöße/feines Gemüse	31,00 €
--	---	---------

## **Schweinefilet-Röllchen**

	Parmaschinken/frischer Bärlauch/Limonenrahm Dauphinkartoffeln/Salatteller	28,00 €
--	--	---------

## **Zwiebelrostbraten**

	Rotweinjus/Röstzwiebel Rosmarinkartoffeln/Speckbohnen	33,50 €
--	--	---------

---

## Steaks

---

**Rumpsteak vom Angus-Rind ca. 220 g** 35 €  
zwei Beilagen nach Wunsch inklusive

**Rinderfiletsteak vom Angus-Rind ca. 210 g** 40 €

**Rinderfiletsteak vom Angus-Rind ca. 300 g** 50 €  
zwei Beilagen nach Wunsch inklusive

*( Rumpsteak und Filet stammt vom uruguayischer Kreuzung aus Black Angus und Hereford-Rind, freie Naturhaltung mit ausschließlicher Gras- und Weidefütterung)*

**saftiges Kalbs-Entrecote ca. 250g** 34 €  
zwei Beilagen nach Wunsch inklusive

*(premium Kalbsfleisch von John Stone aus Irland, reine Weidehaltung )*

### **Beilagen zur Wahl:**

Bratkartoffeln, Pommes frites, Rosmarinkartoffeln, Country Potatoes

Speckbohnen, Gemüse der Saison oder Caesar-Salat

### **Extra:**

Rotweinjus 3,50 €

Sc. Bernaise 3,50 €

Pfeffersoße 3,50 €

Röstzwiebeln 3,50 €

---

## Fisch

---

### **frisches Wildlachsfilet**

Tagliatelle/Bärlauchschaum  
konfierte Tomate/Salatteller 29,00 €

### **auf der Haut gebratenes Skreifilet**

cremiges Kartoffelpüree/Röstzwiebeln  
Senfsoße/Wirsing 35,00 €

---

## Salat & Kleinigkeiten

---

### **großer Frühlingsalat**

Blattsalate/Karotten/Gurke/Tomate/Kerne  
wahlweise mit

gratinierter Ziegenkäse/ingelegte Feigen/Walnuss 21,90 €

mit Hähnchenbruststreifen/Parmesan/Croutons 20,70 €

Gambaspieß/ingelegtes Gemüse 23,00 €

Zu allen Salaten reichen wir wahlweise Vinaigrette, Caesar-Dressing  
Himbeer-Vinaigrette oder Zitronen-Sahne und ofenfrisches Baguette

**kleiner gemischter Beilagensalat** 6,50 €

### **„Krüstchen“**

Schweineschnitzel mit Spiegelei/Baguette/Salatteller  
20,00€

---

## *Dessert*

---

eine <b>Kugel Eis</b> ( aktuelle Auswahl)	3,00 €
jede weitere Kugel Eis	3,00 €
mit Sahne extra	1,00 €
mit Likör (Eierlikör, Cassis, Pistazie)	3,00 €
mit Schokoladensoße	2,50 €
<b>„Plocksaugust-Spezial“</b>	
Kugel Eis zur Wahl, Schokoladenspiegel, Sahne, Schokostreusel und Eierlikör	7,00 €
hausgemachte <b>„Herrencreme“</b>	7,00 €
hausgemachte <b>„Welfenspeise“</b>	
Milchcreme/Weinschaum	.7,50 €
<b>Schokoladenkuchen</b> mit flüssigem Kern	
Vanillesoße/Beeren/hausgemachtes Eierliköreis	10,50 €