
...Vorweg...

kleiner Herbstsalat

eingelegter Kürbis/geröstete Kerne/Croutons 9 €

gratinierter Ziegenkäse

Dattel im Speckmantel/Feige/Wildkräutersalat 12 €

Carpaccio vom Rind

Crème Fraich/bunter Pfeffer/Ruccola/Parmesan 13 €

Variation vom Hokaido

Quiche/eingelegt/Süppchen
gebackene Garnele/Wildkräuter 13 €

Rinderkraftbrühe „Royal“

Griesklößchen/Eierstich/Blumenkohl 7 €

Kürbis-Kokos-Cappuccino

Garnele/Milchschaum 8 €

Vegetarisch

frische Kürbis-Gnocchi

frische Pilze/eingelegter Kürbis/Rahm 19 €

...Empfehlung

Portion frische Pfifferlinge (*auch vegetarisch ohne Speck*)

Speck/Zwiebeln/Kräuterrahm

Semmelknödel/Salatteller

19 €

Schweineschnitzel

frische Pfifferlinge/Kräuterrührei

Bratkartoffeln/Salatteller

22 €

kross gebratene Maispoulade

Honig-Thymianjus/geschmorter Wirsing

Kartoffel-Kürbis-Stampf

24 €

im Ofen gebratene Wild-Ente

gefüllt mit Apfel/Zwiebel/Pflaume

glacierte Apfelspalten/Rotkohl/Kartoffelklöße

26 €

Hauptgerichte

„Rahmschnitzel“

Champignons in Rahm/Kroketten/Salat 18 €

Sauerbraten „Rheinische Art“

Rosinensoße/Semmelknödel/Salatteller 19 €

zart geschmorte Kalbsbäckchen

Rotweinjus/Zwiebelmarmelade
Kartoffelklöße/Broccoli 24 €

„Filetpfanne“

Medaillons vom Schwein und Rind/Sc. Bernaise/Champignons
Grilltomate/Gemüse/Bratkartoffeln 24 €

Zwiebelrostbraten

Rotweinjus/Röstzwiebel
Rosmarinkartoffeln/Speckbohnen 25 €

gegrilltes Kalbs-Entrecote

Portweinjus/frische Pfifferlinge
Macairekartoffeln/Salatteller 29 €

Steaks

Rumpsteak vom Angus-Rind ca. 240 g 28 €
zwei Beilagen nach Wunsch inklusive

Rinderfiletsteak vom Angus-Rind ca. 210 g 30 €
Rinderfiletsteak vom Angus-Rind ca. 300 g 40 €
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)

Rib Eye (Entrecôte) ca. 350g 38 €
zwei Beilagen nach Wunsch inklusive

(Neuseeländische grain-fed Hereford-Rinder, ganzjährig auf großen Weiden gehalten)

Beilagen zur Wahl:

Bratkartoffeln, Pommes frites, Kartoffelgratin oder Ofenkartoffel mit Sour Creme

Bohnen im Speckmantel, Gemüse der Saison oder gemischter Beilagensalat

Extra:

| | |
|------------------------|--------|
| Rotweinjus | 2,50 € |
| Sc. Bernaise | 2,50 € |
| Barbecue Soße | 2,50 € |
| Pfeffersoße | 2,50 € |
| frische Champignons | 2,50 € |
| Röstzwiebeln | 2,50 € |
| gebratene Pfifferlinge | 4,00 € |

Fisch

auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet

Kartoffel-Kürbis-Ragout/Baby-Mangold

Salatteller

26 €

Salat & Kleinigkeiten

großer bunter Salatteller wahlweise mit

Thunfisch/Käse- und Schinkenstreifen/Tomate/Gurke

14 €

mit Hähnchenbruststreifen/Parmesan/Croutons

16 €

Antipasti/Gambaspieß/gebackener Feta

18 €

Zu allen Salaten reichen wir wahlweise Vinaigrette oder
Zitronen-Sahne, dazu Baguette und Butter

kleiner gemischter Beilagensalat

4,80 €

„Krüstchen“

Schweineschnitzel mit Spiegelei/Baguette/Salatteller

15,50 €

„Kräuter-Crêpe“

frische Pfifferlinge/Rahm/Backpflaume

Wildkräutersalat

16,00 €

Dessert

| | |
|---|--------|
| eine Kugel Eis (aktuelle Auswahl) | 1,50 € |
| jede weitere Kugel Eis | 1,50 € |
| mit Sahne extra | 0,50 € |
| mit Likör (Eierlikör, Cassis) | 1,50 € |
| mit Schokoladensoße | 1,50 € |
| | |
| hausgemachte „Herrencreme“ | 6,00 € |
| | |
| gebackene Zwetschgen im Schlafrock Vanilleeis/Staubzucker | 7,50 € |
| | |
| hausgemachter Kaiserschmarrn Preiselbeeren/Vanilleeis | 8,00 € |
| | |
| Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern frische Beeren/Cassis-Sorbet | 9,00 € |