



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
Wildkräuter/karamellisierte Walnüsse 14,90 €

Carpaccio vom Rind

Olivenöl/Ruccola/Parmesan/Pinienkerne 16,00 €

kleiner herbstlicher Salat

Wildschweinschinken/ingelegter Kürbis
Croutons/Himbeer-Vinaigrette 15,50 €

Rinderkraftbrühe „Royal“

Griesklößchen/Eierstich/Blumenkohl 8,00 €

Cappuccino vom Hokaidokürbis

Milchschaum/Kürbiskrokant/Garnele 9,80 €

ohne Garnele 8,00 €

Vegetarisch

Kürbis-Gnocchi

Ziegenkäseschaum/Kürbis/frische Pilze 21,50 €

Pilz-Risotto

frische Pilze/Butter/Parmesan 21,50 €

...Empfehlung

zart geschmortes Wildschweingulasch	
Thymianjus/Preiselbeeren/Pilze	
glacierter Rosenkohl/hausgemachte Spätzle	28,90 €
ganze im Ofen gebratene Wildente	
gefüllt mit Apfel/Zwiebel/Rosine	
Jus/Kartoffelklöße/Apfel-Rotkohl	36,00 €
Rehkeulenbraten	
Preiselbeerjus/frische Pilze/gefüllte Rotweibirne	
Dauphinkartoffeln/Mandelbroccoli	35,20 €
rosa gebratener Rehrücken	
Sauerkirsch-Pfefferjus/frische Pilze	
Mandelbroccoli/Dauphinkartoffeln	43,70 €
Plocks-Burger	
Angus-Patty200g/Cheddar/Bacon/Zwiebelmarmelade	
homemade Burgersoße/Grünzeug/Röstzwiebeln	20,70 €
mit Pommes frites	4,50 €
oder Country Potatoes	4,50 €

Hauptgerichte

„Rahmschnitzel“

Champignons in Rahm/Kroketten/Salat 23,00 €

Sauerbraten „Rheinische Art“

Rosinensoße/Semmelknödel/Salatteller 25,30 €

„Filetpfanne“

Medaillons vom Schwein und Rind/
Sc. Bernaise/Champignons
Grilltomate/Gemüse/Bratkartoffeln 31,00 €

zart geschmorte Rinderbäckchen

Rotweinjus/Zwiebelmarmelade
Kartoffel-Selleriepüree/Gemüse 31,00 €

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

auf der Haut gebratenes Island-Kabeljaufilet

cremigtes Kartoffelpüree/geschmorte Zwiebeln
Senfsoße/Spitzkohl 35,00 €

Ganze im Butter gebratene Kutterscholle ca.450g

knuspriger Speck/Shrimps
Butterkartoffeln/Salatteller 29,50

Salat & Kleinigkeiten

großer Herbstsalat

Blattsalate/Rotkohl/Gurke/Tomate/Kerne
wahlweise mit

gratinierter Ziegenkäse/ingelegte Feigen/Walnuss 21,90 €

mit Hähnchenbruststreifen/Parmesan/Croutons 20,70 €

Gambaspieß/Feta 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 Kugel Eis (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 €
„Plocksaugust-Spezial“	
Kugel Eis zur Wahl, Schokoladenspiegel, Sahne, Schokostreusel und Eierlikör	7,00 €
hausgemachte „Herrencreme“	7,00 €
gebackene Zwetschgen im Bierteig	
Vanilleeis und Staubzucker	10,50 €
Zwetschgen-Crumble	
Zwetschgen/Mascarpone/Butterstreusel hausgemachtes Tonkabohneneis	10,50 €
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	
Rote Grütze/hausgemachte Cassis-Sorbet	10,50 €