
...Vorweg...

gratinierter Ziegenkäse

Dattel im Speckmantel/Feige/Wildkräutersalat 12 €

Carpaccio vom Rind

Olivenöl/bunter Pfeffer/Ruccola/Parmesan 13 €

kleiner Herbstsalat

marinierter Kürbis/Wildschweinschinken/Granatapfelkern 12 €

Rinderkraftbrühe „Royal“

Griesklößchen/Eierstich/Blumenkohl 7 €

Cappuccino Vom Hokkaido-Kürbis

Milchschaum/Garnele/Kürbiskrokant 9 €

Vegetarisch

frische Kürbis-Gnocchi

Ziegenkäseschaum/ingelegter Kürbis/
gebratene Pilze/Blattsalate in Vinaigrette 22 €

Hauptgerichte

„Rahmschnitzel“

Champignons in Rahm/Kroketten/Salat 19 €

Sauerbraten „Rheinische Art“

Rosinensoße/Semmelknödel/Salatteller 20 €

„Filetpfanne“

Medaillons vom Schwein und Rind/
Sc. Bernaise/Champignons
Grilltomate/Gemüse/Bratkartoffeln 26 €

zart geschmorte Kalbsbäckchen

Kalbsjus/Zwiebelmarmelade
Kartoffelklöße/Broccoli 26 €

Zwiebelrostbraten

Rotweinjus/Röstzwiebel
Rosmarinkartoffeln/Speckbohnen 28 €

Rehkeulenbraten

Preiselbeer-Jus/Pfifferlinge/gefüllte Birne
Dauphinkartoffeln/Broccoli 28 €

Steaks

Rumpsteak vom Angus-Rind ca. 230 g 29,50 €
zwei Beilagen nach Wunsch inklusive

Rinderfiletsteak vom Angus-Rind ca. 210 g 35 €

Rinderfiletsteak vom Angus-Rind ca. 300 g 45 €
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. 300g 38 €
zwei Beilagen nach Wunsch inklusive

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

Beilagen zur Wahl:

Bratkartoffeln, Pommes frites, Ofenkartoffel mit Sour Creme
Rosmarinkartoffeln

Speckbohnen, Gemüse der Saison oder Ceasar-Salat

Extra:

Rotweinjus 2,80 €

Sc. Bernaise 2,80 €

Pfeffersoße 2,80 €

frische Pfifferlinge (100g) 6,00 €

Röstzwiebeln 3,50 €

Fisch

auf der Haut gebratenes Island-Rotbarschfilet

Blattspinat/Sc. Hollandaise

Drillinge

26 €

Salat & Kleinigkeiten

großer bunter Salatteller wahlweise mit

Thunfisch/Käse- und Schinkenstreifen/Tomate/Gurke

14 €

mit Hähnchenbruststreifen/Parmesan/Croutons

17 €

Antipasti/Gambaspieß/gebackener Feta

19 €

Zu allen Salaten reichen wir wahlweise Vinaigrette oder

Zitronen-Sahne und ofenfrisches Baguette

kleiner gemischter Beilagensalat

4,80 €

„Kröstchen“

Schweineschnitzel mit Spiegelei/Baguette/Salatteller

17 €

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 €
„Plocksaugust-Spezial“	
Kugel Eis zur Wahl, Schokoladenspiegel, Sahne, Schokostreusel und Eierlikör	5,00 €
hausgemachte „Herrencreme“	6,00 €
gebackene Zwetschgen im Bierteig Vanilleeis und Staubzucker	8,50 €
hausgemachter Kaiserschmarrn Rum-Rosinen/Preiselbeeren/Vanilleeis	8,50 €
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern frische Beeren/Cassis-Sorbet	9,00 €