

Zum Abholen oder im Restaurant

Vorspeisen und Suppen

Kartoffel-Currycremesuppe mit Limette, Frühlingslauch
und Koriander (7,9)
6,00 Euro

Klare Rinderkraftbrühe mit Maultaschen, Sommergemüse und Kresse
(1,3,9,10)
6,00 Euro

Vitello Tonnato

Rosa Kalbstafelspitz an leichter Thunfischsauce,
Kapern und Rucola (1,3,4,10)
12,00 Euro

Hauptgänge

Sommerlicher Caesar Salat

Blattsalate in Caesar Dressing, Kirschtomaten, Kräuter, Parmesan,
Ei und Croutons (1,3,4,7,10)
11,50 Euro

dazu wahlweise

Putenbruststreifen gebratene Garnelen (5 Stück) (2,4)
+ 5,00 Euro + 10,00 Euro

Zucchini-Pasta mit Limetten Pesto, (1,3,7)

Kirschtomaten, Rucola Salat und Parmesan
11,50 Euro

dazu wahlweise

Putenbruststreifen gebratene Garnelen (5 Stück) (2,4)
+ 5,00 Euro + 10,00 Euro

Siegerländer Krüstchen (1,3,10,C)

Schweineschnitzel auf Bierbrot mit Spiegelei,
Champignons á la Creme, Pommes frites und Salatbouquet
14,50 Euro

Unsere Salate reichen wir wahlweise mit Kräuterbalsamico- oder
Parmesandressing

„Schmankerl Teller“ (7,10)

Kleine Grillroulade mit Zwiebeln und Bergkäse gefüllt, Rindermedaillon mit Kräuterbutter und regionale Wildbratwurst mit Preiselbeer-Senfcreme, dazu Röstkartoffeln und Speckbohnen
20,90 Euro

Curry von der Pute in leichter Kokossauce, (6,7)

Limette, Frühlingsgemüse, Basmati Reis und Salat
13,90 Euro

Schweinefilet an Pfeffer-Cognacsauce,

Speckbohnen und hausgemachte Kroketten (1,3,7,9)
21,90 Euro

Rumpsteak (250g) vom australischen Black Angus, (7,9,10)

zweierlei Dips, Pommes frites und Salat
29,90 Euro

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten, (4,8)

Risotto mit Pfirsich und Pinienkernen, Frühlingslauch, Rucola und Pesto
24,90 Euro

Rosa gebratene Kalbsleber an Balsamicosauce,

Kartoffel-Kresse Püree und gebackene Zwiebelringe (1,7)
22,50 Euro

Rosa gebratenes Lammkarree,

Süßkartoffelpüree und geschmorte Möhre mit Koriander und Sesam (11)
28,90 Euro