

Vorspeisen

Feldsalat an Kartoffel-Speck Dressing (1,3,7,10, A)

Gebackene Camembert Bällchen / Petersilie

eingekochte Preiselbeeren / Croutons

Lamb's lettuce with potato-bacon-dressing

baked camembert cheese / parsley / cranberries / croutons

9 Euro

Gebratene Riesengarnelen (1,3,4,7)

hauseigener Honig / Sesam / Lauchzwiebel / Knoblauch

Fried Scampi

Honey / sesame / spring onion / garlic

14 Euro

Suppen

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis (1,7,9)

Apfel & Ingwer / Kokosmilch

Creamy pumpkin soup (Hokkaido)

Apple & Ginger / coconut milk

6 Euro

Zusätzlich mit Riesengarnelen-Spieß (4)

Additionally with prawn

+ 4 Euro

Deftige Markklößchensuppe (1,8,9)

Rinderbrühe / Röstgemüse / Markklößchen / Eierstich

Beef broth

Roasted vegetables / marrow dumplings

8 Euro

vegetarisches & leichte Schmankerl
„Zum weißen Stein“

Winterliche Salatvariation (1,3,7,10)

Blattsalate / Feldsalat / Fetakäse / Oliven / Zwiebeln
Mais / Freilandei

Mixed salad leafs / lamb's lettuce / olives / Feta
onions / sweet corn / free range egg

als Vorspeise - 8 Euro oder als Hauptgang - 12 Euro
as starter - 8 Euro or as main course - 12 Euro

dazu wahlweise
to choose with

Putenbruststreifen
Spring chicken strips
+ 6 Euro

gebratene Garnelen (5 Stck) (4)
fried prawns (5 pcs)
+ 10 Euro

-Wählen Sie Ihr Salatdressing-
-Hausdressing
-Kartoffel-Speck Dressing

Gebackenes Schnitzel vom Sellerie (1,3,7,9)
Sherryrahmsauce / Balsamico / Wirsing
Kartoffel-Schmandpüree

Celery schnitzel / Sherry cream sauce
balsamic vinegar / savoy cabbage
mashed potatoes with sour cream

15 Euro

Allgäuer Käsespätzle mit Emmentaler & Bergkäse (1,3,7)
Gebackene Zwiebelringe / Apfel / Schnittlauch / Salat
Cheese Spaetzle

baked onion rings / apple / chives / salad

16 Euro

Unsere Klassik

Siegerländer Kröstchen (1,3,10,C)

Schweineschnitzel / Bierbrot / Spiegelei

Champignons à la Creme / Pommes frites / Salatbouquet

Pork Schnitzel / bread / fried egg / creamy mushrooms

French fries / salad bouquet

17 Euro

oder vom Kalb - 24 Euro

or veal schnitzel

Portion Mayonnaise oder Ketchup - 0,50 €

„Schmankerl Teller“ (7,9,10,A)

Gefüllte Grillroulade / Rindermedaillon / Kräuterbutter

Wildbratwurst Preiselbeer-Senfcreme / Röstkartoffeln Speckbohnen

Filled roulade / beef medaillon / herb butter

Local game sausage / cranberry mustard cream

roasted potatoes / green beans

25 Euro

Cordon Bleu vom Kalb „Tiroler Art“ (1,3,9)

gefüllt mit Schinken & Bergkäse / Röstzwiebelpanade

Preiselbeeren Zitronenmarmelade / gebackene Petersilie

Butterspätzle / Salat

veal schnitzel filled with ham and cheese / roasted onion breading

cranberries / Lemon marmelade / fried parsley / spaetzle / salad

25 Euro

Hauptgerichte

Filet vom Landschwein mit Serranoschinken & Datteln (1,3,9,10)

Sherryrahmsauce / Kartoffelplätzchen / Salat

pork filet medaillons / sherry-creamsauce

croquettes / salad

25 Euro

Edelgulasch vom Westerwälder Reh (1,3,9,10)

Rotweinsauce / Preiselbeerbirne / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße

Local deer goulash

Red wine sauce / pear with cranberries

Red cabbage with apple / potato dumplings

26 Euro

Argentinisches Rumpsteak vom Grill (1,3,7,9,10)

überbacken mit Café de Paris-Butter

Pommes frites / Salat

Argentinian grilled Rumpsteak

gratinated with café de paris - butter

french fries / salad

wahlweise:

200 g - 28 Euro

300 g - 35 Euro

Fisch

Duett von Zander & Riesengarnelen in Kräuterbutter gebraten

Weißwein-Knoblauchschaum / konfierte Kirschtomaten

Kartoffel-Schmandpüree / Salat (2,6,7,10)

Pike perch / scampi / mashed potatoes with sour cream

Cherry tomatoes / white wine-garlic sauce / balsamic / salad

26 Euro