

Vorspeisen und Suppen

Carpaccio vom Rinderfilet und Westfalenschinken an Salatbouquet mit Weichkäse und Aprikosensenf, Brot und Butter	13,50
Tatar vom Räucherlachs mit Creme Fraiche und Limone auf feinen Gurkenscheiben mit Salatbouquet und Senf Dill Creme, Brot und Butter	11,50
Tomaten & Mozzarella mit frischen Kräutern im Salatnestchen mit 2erlei Pesto und Brot	7,50
Ziegenkäse mit Löwenzahnhonig gratiniert auf feinen Gurkenscheiben mit Bouquet vom Kräutersalat und Sauerrahm	9,50
Rinderkraftbrühe mit und Markklößchen	5,50
Tomatensuppe mit Sahne und Balsamicocreame	5,50
Kartoffelsuppe mit Steinpilzen	5,50

kleine Gerichte

"Bullenaug" 2 Spiegeleier im Buttersoast mit geschmorten Champignons und Bratkartoffeln	9,50
„Strammer Max“ Sauerländer Knochenschinken auf Brot, mit 2 Spiegeleiern	9,50
„Früchtetoast“ 2 Schreibe Buttersoast mit Früchten der Saison und gekochtem Schinken, überbacken mit Käse, dazu Preiselbeeren	7,50
Großer Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Sauerrahmdressing und Brot	12,50
Gemüsepfanne überbacken mit Champignons und Pfifferlingen dazu pfannengeschwenkte Schupfnudeln	14,50
Paar Rostbratwürste vom Wildschwein aus eigener Jagd auf Sauerkraut und Speck-Zwiebel-Bratkartoffeln dazu zweierlei Senf	12,00
Gebratene Blutwurst mit Schmorzwiebeln, Apfelscheiben und Kartoffelpüree	14,50
Pestonudeln mit geschmolzenen Tomaten und Black Tiger Garnelen	15,50

Fisch

Filet vom Zander auf Ratatouillegemüse mit Rieslingsauce und Kartoffelspalten	22,50
„Forelle Müllerin“ an zerlassener Butter mit pfannengeschwenkten Kartoffelspalten und Salat	19,50
Filet vom Schottischen Lachs auf Zwiebel-Blattspinat mit feiner Senfsauce und Kartoffelpüree	21,50

Fleisch

"Black in Black"

3 Pazifische Black Tiger Garnelen auf Argentinischem Black Angus Rind mit Trüffelöl, geschwenkten Rosmarinkartoffeln und Salat	
vom Roastbeef 200g	25,50
vom Filet 180g	32,50

"Ochsenfetzen"

Dünn geschnittenes Fleisch vom Argentinischen Black Angus Rind, roh serviert auf einem heißen Teller mit Kräuterbutter und gehobeltem Parmesan dazu Kartoffel-Zwiebelpüree und Honigsenf	
vom Roastbeef 200g	22,50
vom Filet 180g	27,50

Roastbeef vom Argentinischen Black Angus Rind 200g mit Zwiebel-Senfkruste auf Ratatouillegemüse und Schupfnudeln	21,50
--	-------

Hirschgoulasch aus eigener Zucht in eigener Sauce mit Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und Kartoffelkroketten	21,50
--	-------

Hirschkalbrücken aus eigener Zucht an Wacholdersoße mit Pfifferlingen Apfelrotkohl, Williamsbirne mit Preiselbeeren und Kartoffelkroketten	31,50
--	-------

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel mit gebratenen Champignons dazu pfannengeschwenkte Kartoffelspalten und Broccoligemüse	22,00
--	-------

„Stertberger Krüstchen“ Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce, Spiegelei, Pommes und Salatbouquet	14,50
--	-------

Trilogie vom Schnitzel Saftige Schnitzel vom Kalb, Schwein & Hähnchen in der Haselnusspanade auf Ratatouillegemüse und Kartoffelkroketten	18,50
--	-------

Hähnchenbrustfilet an Zitronensauce mit Reistimbale und Zuckerschotengemüse	15,50
---	-------

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Speck-Zwiebel-Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	22,50
--	-------

Rinderroulade in eigener Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten	17,50
---	-------

Kalbsleber in Thymiansauce mit Kartoffelpüree und Salat	17,50
--	-------

Tafelspitz an Sahne-Meerrettichsauce mit pfannengeschwenkten Kartoffelspalten und glasierten Karotten	17,50
---	-------

Dessert

Crème Brûlée mit Himbeersorbet	6,50
---------------------------------------	------

Vanilleeis mit heißen Himbeeren Pistazien und Sahne	7,50
--	------

Variation von Sorbet auf dem Saucenspiegel	6,00
---	------

Whiskyparfait an Waldfruchtkompott	6,50
---	------

Gemischtes Eis mit Sahne und Eierlikör oder Baileys	5,00
--	------

Kleiner Käseteller mit Brot, Butter und Fruchtsenf	8,50
---	------