

Speisekarte

Vorspeisen

<i>Gebackene Champignons auf Remoulade,</i> mit Blattsalat und Baguette (Vegetarisch)	10,00 €
<i>Carpaccio von Roter Beete mit einem Apfel- Orangendressing</i> gerösteten Walnusskernen, Blattsalat und Baguette (Vegan)	12,00 €
<i>Carpaccio vom Black Angus</i> mit Blattsalat, Champignons, Knoblauch, Parmesan, Olivenöl und Baguette	14,00 €
<i>Carpaccio vom Lachs mit Blattsalat, Garnelen,</i> Zitronenöl, Dill und Baguette	16,00 €
<i>Salat vom Buffet (1x)</i>	5,00 €

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe</i> mit Eierstich, Gemüsestreifen und Kräutermettbällchen	7,00 €
<i>Knoblauchsuppe (Vegetarisch)</i> mit Gemüsestreifen und Buttercroutons	8,00 €
<i>Champignon-Currycreme (Vegan)</i> mit Gemüsestreifen	8,00 €

Kind

<i>Schnitzel vom Schwein, paniert,</i> mit Salat vom Buffet und Pommes frites	8,00 €
<i>Fischstäbchen</i> mit Pommes frites	8,00 €

Vegan

<i>Medaillons von Rote Beete und Süßkartoffel-Rucola</i> auf Kräutersahnenudeln mit Champignons, einem Apfel-Birnen-Chutney und Salat vom Buffet	21,00 €
<i>Maultaschen mit einer Kräuter-Gemüsefüllung</i> und Steinpilzen in einem Tomatensud, dazu Salat vom Buffet	23,00 €

Fisch

<i>Fischteller:</i> Medaillons vom Dorschfilet, Zanderfilet und Schollenfilet gebraten, auf Blattspinat, Dijon-Senfbutter und Bratkartoffeln	26,00 €
<i>Doradenfilet in Zitronenbutter gebraten</i> mit drei Riesengarnelen am Spieß, Salat vom Buffet und Bandnudeln	28,00 €

Hauptgänge

<i>Schnitzel vom Schweinerücken paniert,</i> mit Zitrone, Kräuterbutter, Preiselbeeren, Salat vom Buffet und Pommes frites	20,00 €
<i>Medaillons vom Schweinefilet</i> mit Schinkenstreifen, Zwiebeln und Champignons in einer dunklen Kräutersauce dazu Salat vom Buffet und Bratkartoffeln	25,00 €

<i>Grillplatte</i>		28,00 €
Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust, mit gebratenen Champignons, Sauce Bernaise, Kräuterbutter, Maiskolben, Salat vom Buffet und Kartoffelrösti		
<i>Deutschland: Salzwiesen Lammrücken im Ganzen gebraten,</i>		32,00 €
mit Oliven, Kirschtomaten und Kräutern in einer Thymiansauce, dazu Prinzessbohnen und Maccairekartoffeln		
<i>Unser Burger</i>	230g	19,00 €
Rodeo Rib-Eye Fleisch mit unserer BBQ Sauce, Eisberg, Gurke, Röstzwiebeln, Käse, Tomate und Bacon, dazu gebackene Kartoffelspalten		

Steaks

Steaks vom Premium Black Angus 250g+, rosa gegrillt, serviert mit Maiskolben, Sauce Bernaise, Kräuterbutter, Salat vom Buffet und gefüllte Höckelheimer Kartoffel mit Sour Cream

<i>Rumpsteak</i>		31,00 €
<i>Rib - Eyesteak</i>		32,00 €
<i>Filetsteak</i>		37,00 €

<i>Steakplatte</i>	400g	38,00 €
Filet, Rib-Eye und Rumpsteak mit Sauce Bernaise, Kräuterbutter, Maiskolben, Salat vom Buffet und gefüllte Höckelheimer Kartoffel mit Sour Cream		

Wild

<i>Wildteller von Reh, Wildschwein und Hirsch</i>		28,00 €
in Wachholder, mit gebratenen Champignons, gefüllter Frucht mit Preiselbeeren, Johannisbeerrotkohl und Kartoffelkroketten		

Empfehlung

<i>Gegrillte Maishähnchenbrust</i>		26,00 €
auf Bandnudeln mit einem Tomaten - Kräuterconfit und Parmesanspäne, dazu Salat vom Buffet		
<i>Medaillons vom Kalbsrücken</i>		32,00 €
mit einem Tomaten - Kräuterconfit und Parmesanspäne, dazu Salat vom Buffet		
<i>Veganes 5-Gang Menü</i>		36,00 €
Carpaccio von Roter Beete mit gerösteten Walnüssen, Apfel-Orangendressing und Baguette		

Champignon-Currycreme		

Salat vom Buffet		

Maultaschen mit einer Kräuter-Gemüsefüllung in einem Tomatensud mit Steinpilzen		

Variation von Sorbet		

Dessert

<i>Vanilleeis mit frischen Erdbeeren,</i>		10,00 €
Grand Marnier, Schlagsahne und Hohlhippe		
<i>Erdbeer - Rhababergrütze</i>		10,00 €
mit einem Joghurt-Minzsorbet und Schlagsahne		
<i>Zweierlei von der Valrhona Schokolade</i>		13,00 €
mit Schokoladensauce und Orangenparfait		

