



Abendkarte 02.05.2026

37	legierte Spargelcremesuppe	✓	7.20
	* * *		
286	Junger Rinderschmorbraten aus der Hausschlachtung vom Bauer Schulte aus Ohlenbach Bratensauce buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln		21.90
108	Filet vom Seehecht in Butter gebraten dazu Rote Beete Merrettichsauce und Basmatireis		19.90
400	gebackener Hirtenkäse auf Ratatouille dazu Rosmarinkartoffeln		15.90
246	Bayerischer Leberkäse mit einem Spiegelei dazu süßer Senf eine Gewürzgurke und Bratkartoffeln		15.90
	* * *		
706	Sahnerolle mit Grenadine		6.90

„Tipp: Diese vier Gerichte bieten wir auch als 3 Gang Menü an.
Mit Suppe und Dessert berechnen wir nur 10,00 € Aufpreis auf den Hauptgang.“

Spargel.

	frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter	✓	
472	mit gemischter Schinkenplatte und Salzkartoffeln		26.90
477	oder mit einem Schweinerückensteak und Kroketten		29.90
482	mit einem gebratenem Zanderfilet und Kartoffeln		31.50
479	Bärlauchcrêpe gefüllt mit Grünspargel dazu eine leichte Käsesauce	✓	23.90
475	Frischer Spargel in der Kräuterrahmsauce gratiniert mit würzigem Käse, dazu Salzkartoffeln		24.50
476	Rinderhüftsteak aus der Hausschlachtung vom Bauer Schulte aus Ohlenbach bunter Spargel, Sauce hollandaise und Süßkartoffelpommes		34.50

Der Wein zum Essen:

Einen Retzbacher Silvaner Qualitätswein ~ trocken
Weingut Christine Pröstler Franken
mineralisch, würzig und vielschichtig, klassische Silvaner
29.90

Genießen Sie nach dem Essen:

Di Marzadro Grappa „Le Diciotto Lune“
Aus roten und weißen Trauben 1
8 Monate lang im Holzfass gereift

31	Rindfleischsuppe mit Markklößchen	6.90
32	Tomatensuppe mit einem Sahnehäubchen	6.50
36	Überbackene Zwiebelsuppe	7.90
41	Kartoffel- Knoblauchsuppe mit Croûtons	6.90
	* * *	
107	Fangfrische Sauerländer Forelle aus dem Lennetal	
	nach Art der Müllerin in Butter gebraten	22.90
137	oder mit Gartenkräutern und Knoblauch gefüllt	24.90
	dazu Salzkartoffeln und ein Salat vom Buffet	
281	Pikantes Rindergoulasch	
	dazu Butternudeln und ein Salat vom Buffet	20.90
250	Magerere Grillhaxe frisch aus dem Ofen	
	dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	19.90
263	Medaillons vom Schweinelendchen	
	in der Weinbrandsauce mit buntem Pfeffer	
	dazu Süßkartoffelpommes und ein Salat vom Buffet	24.50
266	Schweineschnitzel	
	in der Rahmsauce mit frischen Champignons	
	Pommes frites und ein Salat vom Buffet	19.90
342	Lammbraten im eigenem Saft geschmort	
	dazu Broccoli in Mandelbutter und Kartoffelkroketten	22.50
296	Junge Ochsenzunge	
	aus der Hausschlachtung vom Bauer Schulte	
	in der Madeirasauce	
	Buttererbsen und Kartoffelkroketten	19.90
379	Putenschnitzel Cordon bleu	
	gefüllt mit Schinken und Käser	
	Pommes frites und ein Salat vom Buffet	22.90
441	Terrine Erbsensuppe mit einer hausgeräucherten Mettwurst	11.90
	<u>Dessert:</u>	
712	Panna cotta von Buttermilch mit dreierlei Fruchtsaucen	6.80
728	Creme Brûlée mit Erdbeereis	7.50
734	frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne klein	7.20
757	frische Erdbeeren Vanilleeis und Sahne groß	8.90
796	Kabinettpudding mit Vanillesauce und Eierlikör	6.90
1233	Espresso mit Mini Creme Brûlée	6.50

PS: für Beilagenänderungen berechnen wir einen kleinen Aufpreis