



Terrassenkarte

31	Rindfleischsuppe mit Markklößchen	5.50
35	Wildgulaschsuppe mit frischen Champignons	5.50
255	Hausgemachte Eisbeinsülze mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	9.50
102	2 Matjesfilets mit Zwiebelringen, Speckböhnchen und Bratkartoffeln	12.90
42	Terrine Hausmacher Eintopf mit geräucherter Mettwurst	8.50
62	Spaghetti mit der Tomaten - Hackfleischsauce	
434	oder mit einer vegetarischen Gemüsebolognese dazu frisch geriebener Parmesan	8.90
72	Hirtenmakkaroni nach Südtiroler Art mit eine Pikanten Gemüse-Hackfleischsauce	9.80
283	Sauerbraten in der Rosinensauce aus der Hausschlachtung vom Bauer Schulte aus Ohlenbach mit Kartoffelklöße und Apfelkompott	16.90
280	Rumpsteak vom jungen Weiderind, zartrosa gebraten mit Kräuterbutter und Süßkartoffelpommes	22.90
544	zusätzlicher kleiner Salat * Abends vom Büffet*	4.50
200	Paniertes Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites (Majo + Ketchup)	13.90
558	zusätzliche Champignonrahmsauce	2.50
544	zusätzlicher kleiner Salat * Abends vom Büffet*	4.50
218	Sauerländer Grillschinken in einer Grevensteiner Landbiersauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	13.90
246	Hausgemachter Leberkäse mit Spiegelei Bratkartoffeln und Gewürzgurke	9.90
152	Wildfrikadellen mit einer Pilzrahmsauce Bratkartoffeln und Apfelmus mit Preiselbeeren	10.90
179	Wildragout in der Wacholderrahmsauce, aus der Langewieser Jagd Kartoffelkrokettten und Apfelkompott mit Preiselbeeren	18.90

Kuchenauswahl:

Apfelweintorte mit Eierlikörsahne	3.50
Kirschstreusel nach Omas Rezept	3.00
Pflaumenkuchen auf Hefeteigboden	3.40
Buchweizentorte gefüllt mit Preiselbeeren	3.30

- ***Vor dem Betreten des Restaurants bitten wir Sie Ihre Hände zu desinfizieren.***
- ***Desinfektionsmittel steht im Eingangsbereich und auf den Toiletten für Sie bereit.***
- ***Bitte betreten Sie das Restaurant nur mit Mundschutz.***
- ***Eine Vorabreservierung ist empfehlenswert unter Telefon: (+49) 02758/98420***