



**Abendkarte 01.10. 2023**

- 34 Hausgemachte Gulaschsuppe 5.50 V
- 41 Kartoffel- Knoblauchsuppe mit Croûtons 5.50 V
- 31 Rindfleischsuppe mit Einlage 5.90 V
- 32 Tomatensuppe mit einem Sahnehäubchen 5.50 V
- 30 Kürbiscremesuppe mit Kernen und eigenem Öl 5.50 V
- 36 Überbackene Zwiebelsuppe 7.50 V
- \* \* \*
- 413 Buchweizenpfannekuchen gefüllt mit jungem Blattspinat und Käse 13.90 V
- 62 Spaghetti mit der hausgemachten Tomaten- Hackfleischsauce dazu frisch geriebener Parmesan 10.50
- 433 Spinatknödel nach Südtiroler Art mit brauner Butter und Reibekäse 12.90 V
- 70 Rote Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen und sonnengetrockneten Tomaten dazu frisch geriebener Parmesan 16.90 V
- 403 gebratene Pfifferlinge aus heimischen Wäldern, in der Kräuterrahmsauce hausgemachte Semmelknödel und ein Salat vom Buffet\* 16.90 V
- Regional Forellenzucht Drenk:**
- 4 klein - 1 frisch geräuchertes Forellenfilet 9.90
- groß - 1 ganze geräucherte Forelle filetiert 14.90
- dazu frisch geriebener Meerrettich, Toast und Butter
- Sauerländer Forelle aus dem Lennetal**
- 107 nach Art der Müllerin in Butter gebraten 19.90
- 137 oder mit Gartenkräutern und Knoblauch gefüllt 21.90
- mit Salzkartoffeln und ein Salat vom Buffet\*
- 152 Wildfrikadellen in der Rahmsauce mit frischen Pilzen Bratkartoffeln und Apfelkompott mit Preiselbeeren 15.90 V
- 185 Hirschschnitzel in der Haselnusskruste mit einer Hagebuttensauce Bratkartoffeln und ein Salat vom Buffet\* 24.90 V
- 189 Hirschkalbssteaks mit frischen Pfifferlingen in der Rahmsauce aus der Wittgensteiner Jagd Kartoffelkroketten und eine Williams Christ Birne mit Preiselbeeren 26.80 V

V = Ovo Lacto vegetarisch

V = Second Hand vegetarisch: das Tier hat sich rein pflanzlich ernährt

PS: Beilagenänderungen berechnen wir mit einem kleinen Aufpreis



- 696 Geflügelcrossis mit Chilisauce Pommes frites und ein Salat vom Buffet\* 12.90
- 143 Filet vom Knurrhahn in Butter gebraten mit rote Beete Meerrettichsauce Basmatireis und ein Salat vom Buffet ein Salat vom Buffet\* 18.90
- 250 Magere Grillhaxe, frisch aus dem Ofen Bratensauce Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 18.50
- 286 Magerer Grillschinken in der Grevensteiner Biersauce dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 16.90
- 224 aus der Sauerländer Jägerpfanne geröstetes Schweinefleisch mit frischen Pilzen und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und ein Salat vom Buffet\* 17.20
- 379 Putenschnitzel Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse Pommes frites und ein Salat vom Buffet\* 18.90
- 263 Medaillons vom Schweinelendchen im Speckmantel gebraten Broccoli in Mandelbutter und feine Bandnudeln 19.90
- 221 Schweineschnitzel in der Champignonrahmsauce Pommes frites und ein Salat vom Buffet ein Salat vom Buffet\* 17.50

\* \* \*

**Dessert:**

- 712 Panna cotta von der Buttermilch aus der Upländer Bauernmolkerei mit dreierlei Fruchtsaucen 5.20 V
- 702 Rote Beerengrütze mit halbsteifer Vanillesahne 4.90 V
- 728 Creme Brûlée von weißer Schokolade und Tonkabohne dazu eine Kugel Erdbeereis 7.20 V
- 1233 Espresso mit Mini Crème Brûlée 5.90 V



!!! Für jede 5 Sterne Bewertung bei Google, Tripadvisor oder Holidaycheck zahlt der Chef 5,00 € in die Trinkgeldkasse  
 Unser Team freut sich also doppelt über Ihre Bewertung ;-)

**Keine Lust zum Kochen, Braten und Aufräumen?**

Jeden 1. Sonntag im Monat, können Sie bei uns von 12.00 bis 14.30 Uhr, einen klassischen Sonntagsbraten essen inklusive Suppe & Dessert mit zum Vorteilspreis von 27,50 €!, **mit Voranmeldung nur 25.50**