

Unsere saisonale Empfehlung

Cremesuppe vom Hokkaido- Kürbis

mit Kernöl **9,50 €**

Hausgemachte Wildschweinsülze in Gemüse- Vinaigrette

mit Feldsalat, Bratkartoffeln und Sauce Remoulade

Vorspeise 14,90 €

Hauptgang 21,50 €

Halbe ofenfrische Bauernente mit Rotkohl, Bratapfel

und mit Croûtons gefüllten Kartoffelknödeln **37,50 €**

Unser Chefteller

Steaks vom Black Angus-Rinderrücken, Landschwein und kleines Original

Wiener Schnitzel mit frischen Champignons, Speckbohne, Grilltomate,

Pfefferjus, Kräuterbutter und Pommes frites **29,90 €**

Gefüllte Hirschrouladen in Rotwein- Preiselbeersauce,

Rahm-Spitzkohl und westfälische Potthucke

Hauptgang 33,50 €

Kleinere Portion 31,00 €

Deftiger Grünkohl mit Salzkartoffeln,

Kasseler, Kohlwurst und Senf **22,80 €**

Kleinere Portion, mit einer Kohlwurst 19,90 €

„Chefins Lieblings- Kaiserschmarrn“ (ohne Rosinen)

nach dem Rezept von Eckhard Witzigmann,

in Butter karamellisiert mit Zwetschgenkompott und Vanilleeis

Bestellung ab 2 Personen

Pro Person 13,50 €