

Frische & Knackig VORSPEISEN UND SALATE

MILD GERÄUCHERTE MAKRELE UND FORELLE AUS DEM HEIMISCHEN SIEKSEE
an Salat von Gurke und Apfel mit Kaviar auf Ringelbete,
dazu Senf Soße, Limonen Meerrettich
und gebuttertes Stangenweißbrot

€ 11,50
8,A1,C,D,I,J

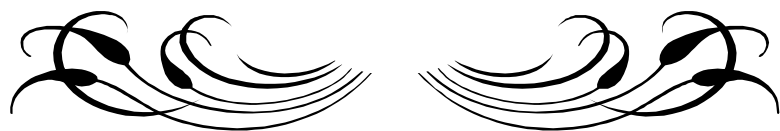
LACKIERTE SCHEIBEN VON DER BARBARIE ENTENBRUST
an Salat von Mango und Birne in Fenchel Basilikum Marinade
mit Ruccola, gehobeltem Gruyère und gerösteten Pinienkernen

€ 12,50
8,G,I

IN PANKO GEBACKENER ZIEGENKÄSE
mit gebratenen Pilzen und Avocado
an Bouquet von Wildkräutern
in Vinaigrette von weißem Balsamico



€ 12,50
8,A1,C,G,I



KNACKIG, BUNTER SALAT ALS VORSPEISE ODER BEILAGE
mit einem Dressing Ihrer Wahl
(French, Joghurt, Balsamico Bianco)

€ 4,50
8,A1,C,G,I,J



Aromatische SUPPEN

CONSOMMÉ VOM WILDGEFLÜGEL
mit feinem Gemüse und Fleischklöschen

€ 6,50

8,A1,G,I,J,F

Pilzrahmsuppe 
mit Schmandsahne, Kresse
und gerösteten Vollkorn Crôtons

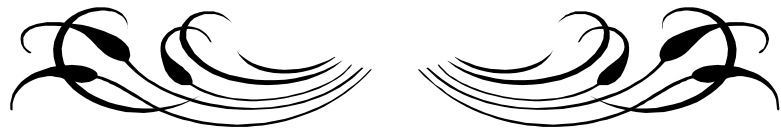
€ 6,00


A1,8,G,I,K

CREMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS
mit jungem Spinat, Maishuhn und einem Hauch Ingwer

€ 6,50

8,G,I



„VITAMINSTOSS!“ 
Knackige Blattsalate mit feinen Wildkräutern,
Büffel Mozzarella, Strauchtomate, Sprossen,
Granatapfelkernen, Birne und French Dressing,
dazu lauwarmes Olivenbrot

€ 9,50

6,8,A1,C,E,G,I,J,K

oder wahlweise mit:

Hähnchenbruststreifen in Basilikum Butter

€ 13,50

8,G

Black Tiger Riesengarnelen

€ 16,50

B

GEBRATENES LAMMFILET

€ 16,50



Fein abgestimmte
HAUPTGERICHTE

LINGUINE IN KÄSERAHMSOBE

mit Schweinemedallions im Bacon Mantel,
Kirschtomaten an der Rispe, geschwenkten Pilzen
und gehobeltem Gran Padano

€ 18,50

2,3,8,A1,G,J

VEGETARISCH ABGERUNDET MIT GEBACKENEN KÄSEBÄLLCHEN

€ 18,50

8,A1,G



KRÜSTCHEN „WESTFÄLISCHE ART“

Schnitzel vom Schweinerücken
belegt mit Kernschinken und Spiegelei,
dazu Zwiebel Röstkartoffeln und ein gemischter Salatteller

€ 16,50

2,3,8,A1,C,G,I,J

„GEWOKTES MAISHUHN“

Hähnchenbrust, Wurzelgemüse und Sprossen aus dem Wok
mit milder Soße vom Delhi Curry und Zitronengras
an Basmatireis, dazu ein gemischter Salatteller

€ 18,50

8,A1,E,G,H,I,K

RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS RIND

mit feinen kubanischen Aromaten gebraten
an sautiertem Schwenkgemüse mit Jus von Balsam Essig und Chili,
dazu weißes Zwiebel Confit und gebackene Kartoffelkrusteln

€ 29,00

8,A1,G,I

SOUS VIDE GEGARTER HIRSCHRÜCKEN

mit Pinienkern Kräuter Kruste und Calvados Rahm
an Kürbis und Mandelapfel, dazu Schwenkkartoffeln mit Meersalz

€ 27,00

8,C,G,H1,I



Fein abgestimmte HAUPTGERICHTE

HEIMISCHE LACHSFORELLE AUF DER HAUTSEITE GEBRATEN
an Apfel Lauch Gemüse mit Safran und Limetten Butter Soße
dazu Schwenkkartoffeln mit Meersalz

€ 25,00
8,A1,G,D

WESTFÄLISCHER GRÜNKOHL
mit würziger Kohlwurst von Overbeck's Landfleischerei
und gebratenem Kasseler, mittelscharfem Senf
und Drillingen in Petersilienbutter

€ 16,50
2,3,A1,A4,J

CREMIGES RISOTTO VON KÜRBIS UND RUNDKORNREIS
mit gebackenen Käseballchen, Birne, wildem Brokkoli
und halbtrockneter Tomate, dazu ein knackiger Salatteller

€ 16,50
8,A1,C,G

WILDSCHWEIN EDELGOULASCH
mit Buchenpilzen und Paprika in Wacholderrahm,
dazu Kartoffel Sellerie Püree und Romanasalat in Sahnedressing

€ 19,50
8,G,I,J

Auf Vorbestellung (24h):

OFENFRISCHE GÄNSEKEULE
an Orangensoße mit gefülltem Zimtapfel
und gesottenem Rotkraut, dazu Drillinge in Petersilienbutter

€ 19,50
8,C,G,H1,I

„BRUST ODER KEULE“

(für 4 Pers.)

Ofenfrischer Gänsebraten an Orangensoße
und gefülltem Zimtapfel, dazu gesottenes Rotkraut, Rosenkohl,
Butterkartoffeln und Klöße

pro Pers. € 29,00
8,A1,C,G,H1,I



Zarte Versuchung
ETWAS SÜßES ODER WÜRZIGES ZUM ABSCHLUSS?

„SÜßES DREIERLEI“

Rahmeis von Salzcaramel, frischer Fruchtsalat
und Bratapfel Mousse mit Rumkirschen

€ 6,00

8,A1,G,H2,H7

LAUWARME RUMKIRSCHEN

mit 2 Kugeln Bourbon Vanilleeis, Baileys Likör,
feiner Fruchtgarnitur und Hippen Gebäck

€ 6,00

8,A1,G,H2,H7

GEKÜHLTER SCHOKOLADEN BROWNIE

mit Karamell Kaffee Creme, Pistazie, Beerengrütze
und frischer Obstgarnitur

€ 6,00

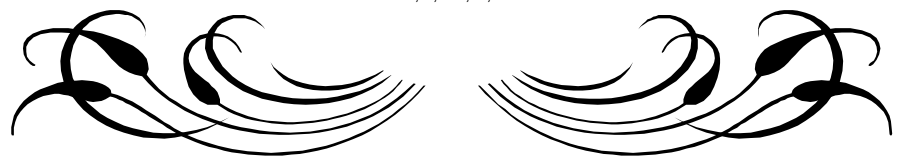
8,A1,G,H2,H7

AUSWAHL VON FEINEM UND KRÄFTIGEM EDELKÄSE

mit Frucht, Feigensenf und Olivenbrot

€ 9,50

6,8,A1,G,J



Alle Auszeichnungen unserer Speisekarte sind Inklusivpreise.

Bei allen Gerichten sind Bedienungsgeld
und die gesetzliche Mehrwertsteuer bereits enthalten.

LEGENDE DER ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE:

- 1: mit Farbstoff / 2: mit Konservierungsstoff / 3: mit Antioxidationsmittel
4: mit Geschmacksverstärker / 5: geschwefelt / 6: geschwärzt
7: mit Phosphat / 8: mit Milcheiweiß / 9: koffeinhaltig / 10: chininhaltig
11: mit Süßungsmittel / 12: enthält Phenylalaninquelle / 13: gewachst
14: mit Taurin / 15: hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl
aus gentechnisch verändertem Soja

A: Glutenhaltige Getreide (A1: Weizen / A2: Roggen / A3: Gerste / A4: Hafer / A5: Dinkel / A6: Kamut)

B: Krebstiere / C: Eier / D: Fische / E: Erdnüsse / F: Sojabohnen / G: Milch

H: Schalenfrüchte (H1: Mandeln / H2: Haselnüsse / H3: Walnüsse / H4: Cashew / H5: Pecannüsse /
H6: Paranüsse / H7: Pistazien / H8 Macadamia)

I: Sellerie / J: Senf / K: Sesamsamen L: Schwefeldioxid und Sulfite M: Lupinen / N: Weichtiere

