

Vorspeisen/ Starters

Gebeizter Fjord-Lachs mit Dill Honig-Senfsoße und kleinem Reibekuchen <i>Marinated fjord salmon with dill honey mustard sauce and small potato pancake</i>	11,50 €
Rindercarpaccio mit Kräuter-Pfefferrand und Parmesan <i>Beef carpaccio with herb pepper crust and Parmesan</i>	13,50 €
Bunte Blattsalate mit Himbeerdressing und sautierten Pfifferlingen <i>Mixed salad with raspberry dressing and sautéed chanterelles</i>	11,50 €
Honig Melone mit luftgetrocknetem Landschinken <i>Honey melon with air dried ham</i>	13,50 €

Suppen/ Soups

Krustentierschaumsuppe mit Garnelenspieß <i>Crustacean cream soup with a shrimp skewer</i>	8,00 €
Gazpacho Andaluz <i>Gazpacho Andaluz</i>	7,00 €

Zwischengericht/ Warm starter

Pfifferlinge à la crème mit Semmelklößen in Speckbutter <i>Chanterelles à la crème with bread dumplings and bacon butter</i>	12,50 €
Sommerlicher Salatteller mit Kräuterdressing Mozzarella, eingelegten Tomaten und gebratenem grünen Spargel <i>Summer salad with herb dressing mozzarella, marinated tomatoes and roasted green asparagus</i>	13,50 €
Matjes Tatar mit Äpfeln und Pommerysenf auf Reibekuchen <i>Matjes tatar with apples and pommery mustard</i>	small 9,50 € normal 13,50 €
served with potao pancake	

Fischgerichte

Steinbuttfilet vom Grill mit Zitronen-Rosmarinsoße Blattspinat und Kräuterkartoffeln <i>Grilles fillet of turbot with lemon rosemary sauce leaf spinach and herb potatoes</i>	32,50 €
Gebratenes Island Rotbarschfilet mit Safransoße Wirsinggemüse und Butterkartoffeln <i>Roasted redfish fillet with saffronsauce savoy cabbage and buttered potatoes</i>	22,50 €

Thai-Curry Kokosnudeln
 junge Gemüse und spicy Riesengarnelen
Thai Curry coco noodles
vegetables and spicy king prawns 16,50 €

Hauptgerichte/ Main dishes

Schnitzel vom Kettwiger Ruhrtaler Freilandschwein
 mit Röstkartoffeln und einem kleinen Salatteller
Panfried escalope of Kettwiger Ruhrtaler pork
with roasted potatoes and a small salad 17,50 €

Rinderroastbeef rosa gebraten mit Sauce Tartare
 Röstkartoffeln und einem kleinen Salatteller
Roast beef with tartare sauce, panfried potatoes and salad 19,50 €

Gebratene Kalbsmedaillons mit Schnittlauchsoße
 sautierten Pfifferlingen und feinen Bandnudeln
Roasted medallion of veal with chives sauce
sautéed chanterelles and fine ribbon noodles 31,00 €

„Senfrostbraten“
 Rumpsteak mit Senf-Zwiebelkruste
 Kräuterkartoffeln und einem kleinen Salatteller
 „Senfrostbraten“
Rumpsteak with mustard onion crust
herb potatoes and small mixed salad 26,00 €

Argentinisches Rinderfiletsteak gegrillt mit Cognac-Pfeffersoße
 sommerliche Gemüse und Röstkartoffeln
Grilled Argentinean beef fillet steak with cognac pepper sauce
summer vegetable and roasted potatoes 34,00 €

Gechmorte Rehkeule in Wachholderrahmsoße
 Wirsinggemüse und Süßkartoffelstampf
Braised leg of venison with juniper cream sauce
savoy cabbage and mashed sweet potatoes 26,00 €

Veganes Gericht

Bananen-Bällchen mit Rajasthanisoße und Reis
Banana dumplings with Rajasthani style sauce and rice 15,50 €



Dessert

Warmer Schokoladenaufauf auf Gewürzkirschkompott Vanilleeis und Soßenspiegel <i>Warm chocolate soufflé with spiced cherry compote vanilla ice cream and sauce</i>	8,50 €
<i>Beerenfrüchte mit Vanilleeis Berries with vanilla ice cream</i>	9,50 €
Buttermilch-Holunderblütencreme Pfirsichsalat und Crumble <i>Buttermilk elderberry cream, peach salad and crumble</i>	7,50 €