



Zum Einstimmen

I. GEBACKENE CHAMPIGNONS IN DER KRÄUTERKRUSTE

Sauce Béarnaise | ofenfrisches Baguette ^{A,B,D,E,G,K}

€ 12,90

2. 1/2 DUTZEND SCHNECKEN

in herzhafter Kräuterbutter | ofenfrisches Baguette ^{A,D,E,G,K}

€ 11,90

3. SCHARF ANGEBRATENE GARNELEN IN KNOBLAUCH-OLIVENÖL

Aïoli | ofenfrisches Baguette ^{A,B,C,D,E,G,K}

€ 17,90

7. WESTFÄLISCHE FESTTAGSSUPPE NACH EIGENER REZEPTUR

Blumenkohlrischen | Markklößchen | Eierstich ^{A,B,D,K}

€ 7,80

8. FRISCHE TOMATENSUPPE

mit Gin verfeinert ^{A,B,D,E,G,K,H}

€ 8,50

Bunt, frisch & knackig

11. DER MEDITERRANE

frische Zupfsalate | in Knoblauch-Olivenöl gebratene Garnelen | Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola
geröstete Sonnenblumenkerne | Balsamicovinaigrette | Aïoli | ofenfrisches Baguette ^{A,B,D,G}

€ 19,80

12. DER SOMMERLICHE

verschiedene Blattsalate | in Curry gebratene Poulardenbruststreifen | Lauch
geschmorten Champignons | gerösteter Sesam | Balsamicovinaigrette | ofenfrisches Baguette ^{A,B,D,E,G,K,I}

€ 19,50

13. DER HERZHAFTE

Pflücksalat in Walnussvinaigrette | 150 g Rumpsteak
Kräuterbutter | ofenfrisches Baguette ^{A,B,D,E,G,K,M,N}

€ 20,90

Um die Gabel gewickelt & Vegetarisches

14. DREI SPINATKNÖDEL

Salbeibutter | würziger Bergkäse | Blattsalate in Himbeervinaigrette

€ 15,50

15. FETA-BOWL

Pflücksalate | Rote Beete | Möhren | Risoni Nudeln
gebackener Fetakäse | Maracuja-Curry-Dip

€ 15,50

17. GÜNTHERS VEGANES CURRY

Zucchini | Paprika | Aubergine | Ingwer | Kaiserschoten
frische Kräuter | Kokosmilch | Basmatireis

€ 16,90

18. GNOCCHI IN RAHM

Waldpilze | frische Kräuter | Parmesanchip

€ 16,90

Vom Grill & aus der Pfanne

22. „HÖRSTER-FILETPFANNE“

drei verschiedene Filets | Röstzwiebeln | hausgemachte Kräuterbutter | Kartoffelplätzchen
bunter Beilagensalat ^{A,B,D,E,G,K,M}

€ 26,90

23. „LIPPERPFANNE“

saftige Steaks | Pfefferrahmsoße | Schinken | Bratkartoffeln | bunter Beilagensalat ^{A,B,D,E,G,K,M*}

€ 25,90

24. „SCHNITZELPFANNE“

Jungschweinschnitzel | Rahmsoße aus Zwiebeln, gekochtem Schinken und frischen Champignons
mit Käse gratiniert | feines Gemüse | goldgelbe Pommes frites ^{*A,B,D,E,G,H,K,M*}

€ 24,50

Allzeit bekannt & altbewährt

25. „PAVÉ“

in Knoblauch-Kräutermarinade eingelegtes Fleisch vom Rind, Kalb und Schwein
herzhafte Kräutersoße | Knoblauchmayonnaise | warmes Baguette | bunter Beilagensalat ^{A,B,D,E,G,K,M*}

€ 22,50

33. JUNGSCHEINSCHNITZEL „WIENER ART“

goldgelbe Pommes frites | bunter Beilagensalat ^{A,B,D,E,G,I,K,M}

€ 19,50

wahlweise mit: Champignonrahmsoße oder Paprikasoße „ungarischer Art“ ^{A,B,D,E,G,I,K,M,H}

€ 22,50

35. ZWEI WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Bratkartoffeln | bunter Beilagensalat ^{A,B,D,M*}

€ 27,90

36. POULARDENBRUST IN FRUCHTCURRYSOSSE

gebackene Früchte | Butterreis ^{A,B,D,E,G,H,K}

€ 17,90

37. RHEINISCHER SAUERBRATEN VOM WEIDERIND

kräftige Soße mit Rosinen | kleiner Bratapfel | Apfelrotkraut | Kartoffelklöße ^{A,B,D,E,G,H,K,M}

€ 24,90

39. ZARTE SCHWEINEFILETMEDAILLONS

Williamsbirne | Gorgonzola | Rahmsoße | Kartoffelgratin | Beilagensalat

€ 26,90

Aus dem Netz und von der Angel

41. GEBRATENES LACHSFILET AN RIESLINGSOSSE

Blattspinat | Butterreis ^{A,B,D,E,F,G,H,K}

€ 25,90

42. ZANDERFILETS „ANDALUSISCHE ART“

auf der Haut gebraten

frische Kräuter | Knoblauch | Olivenöl | Rosmarinkartoffeln

Blattsalate in Vinaigrette ^{B,D,E,F,G,H,M}

€ 25,90

Das Beste vom Rind

45. 220 G RUMPSTEAK „WILDER MANN“

Senf | gebackene Zwiebelringe | frische Champignons | Kroketten | bunter Beilagensalat ^{A,B,D,E,G,H,K,M}

€ 32,80

47. 220 G PFEFFERSTEAK VOM RINDERFILET

Calvadosrahmsoße | grüne Pfefferkörner | gebratene Champignons

Kartoffelplätzchen | bunter Beilagensalat ^{A,B,D,E,H,G,K,M}

€ 37,90

50. 220 G RUMPSTEAK (ohne Fettrand)

€ 24,90

51. 220 G RINDERFILETSTEAK

€ 31,90

inklusive hausgemachter Kräuterbutter

oder Sauce Béarnaise oder Calvadospfefferrahmsoße ^{A,B,D,E,G,K}

WAS DARF ES DAZU SEIN?

53. Bratkartoffeln °	€ 4,90
54. Pommes frites ^{A,B,D,E,G,I,K,M}	€ 4,00
55. Kroketten ^{A,B}	€ 4,00
56. Röstis	€ 4,00
57. Folienkartoffel mit Kräuterbutter ^{A,D,E,G,K} oder mit Kräuterquark ^{B,D,K}	€ 5,50
58. Gebackene Zwiebelringe	€ 4,50
59. Gemüsebeilage ^{A,B,E,G,K}	€ 5,50
60. geschmorte Champignons	€ 4,90
571. Beilagensalat	€ 5,50

Zum Schluss noch etwas Süßes

GEMISCHTES EIS MIT SCHLAGSAHNE A,B,D,E,N,H	€ 7,90
VANILLEEISCREME mit Sahne A,B,D,E,N,H	€ 9,80
wahlweise mit:	
– warmen Kirschen N,M	
– warmer Schokosoße	
HAUSGEMACHTES CRÈME BRÛLÉE,	€ 10,90
mit braunem Zucker karamellisiert A,B,D,E,N,H	
„NUSSKNACKER“,	€ 9,50
Walnusseis Schokoladeneis Sahne Nüsse Eierlikör	
DESSERTVARIATION „LANDHAUSTRUM“, mit viel Liebe zubereitet	€ 13,90
lassen Sie sich überraschen ,D,E,N,H	

Und nach dem Essen ein...

Kaffee	€ 3,20
Espresso	€ 3,00
Cappuccino	€ 4,00
Milchkaffee	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,00
Schokolade	€ 4,50

Digestif

DAS FEINSTE VON SCHEIBEL

„Scheibel Premium Plus Brände“: Williams Christ Brand, Moorbirne, Badischer Obstbrand,

Mirabelle, Kirsche, Himbeere, oder Altes Pflümli 2cl € 4,80

Die Originale von PRINZ (verschiedene Brände) 2cl € 3,80

Legende zu den in einigen Gerichten enthaltenen Stoffen:

A - Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus	H - Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
B - Eier und Erzeugnisse daraus	I - Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
C - Krebstiere und Erzeugnisse daraus	J - Lupine und Erzeugnisse daraus
D - Milch und Erzeugnisse daraus	K - Sellerie und Erzeugnisse daraus
E - Sojabohnen und Erzeugnisse daraus	L - Weichtiere und Erzeugnisse daraus
F - Fische und Erzeugnisse daraus	M - Schwefeldioxid und Sulfite
G - Senf und Erzeugnisse daraus	N - Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
^ - Konservierungsstoffe	* - Beta Carotin
° - Jodiertes Natriumpökelsalz	