Gaumenschmeichler vorab

„Heimatliebe“
Mini Himmel und Erde (2, 4, 8, g, k, m, i)
6,80 €

***

„Garnelen Pöttchen“
Halbes Dutzend Black-Tigergarnelen in Knoblauch-Tomatenöl,
dazu warmes Stangenbrot (a, d)
11,90 €

***

Ziegenkäse im Gusspfännchen gratiniert
mit Aprikosen-Tomatenchutney und ofenfrischem Baguette (a)
7,90 €

***

Gebratene Entenleber an Pflaumen- Preiselbeerchutney,
dazu Belgisches Brioche (a, c, g)
13,50 €

Aus dem Suppenkessel

Fruchtige Tomatensuppe
mit frischen Kräutern (g)
5,90 €

***

Kraftbrühe vom Weideochsen
mit Eierstich, Gemüse Julienne,
Markklößchen und Maultasche (8, a, c, g, i)
6,20 €

***

Kürbiscremesuppe mit Flusskrebsen,
Ahornessig und Kürbiskernöl (b, g, h)
6,50 €

Unsere Post Klassiker

Medaillons vom Schweinefilet
mit Williamsbirne, Preiselbeeren und Camembert gratiniert,
Kartoffelrösti und Blattsalat (g, k, i, m)
17,50 €

***

Schnitzel mit Champignons „a la crème”
oder pikanter Paprikasauce
Pommes Frites und Salat (a, c, g, i, k)
14,50 €

***

Cordon Bleu vom Kalb
mit Schinken, Käse und Kräutern gefüllt,
dazu Pommes Frites und ein bunter Salat
(2, 3, 4, 7, a, c, g, i, k, m)
19,80 €

***

Spitzen vom Schweinefilet „Diabolo“
in feuriger Paprikasauce, Kroketten und bunt
gemischte Salate (a, g, i, k, m)
15,80 €

…ich hasse die Wirklichkeit, aber es ist der einzige Ort,
an dem man ein gutes Steak bekommt…

- WOODY ALLEN -

Steaks vom 800°C Grill

GENIESSEN SIE BEI UNS BESTES FLEISCH IN NEW YORKER STEAKHAUS QUALITÄT!

„Der Argentinier"
Rumpsteak, ca. 230 g
23,80 €

Unsere feurigen Grillspieße

„Eldorado Feuerspieß"
Medaillons vom Schweinefilet mit pikanter Würzung, ca. 300 g
19,50 €

***

„Marrakeschspieß"
Zarte Hähnchenbrust mit orientalischer Würzung, ca. 300 g (l)
18,50 €

***

„Gauchospieß"
Saftige Stücke vom Rumpsteak mit argentinischer Würzung, ca. 300 g
28,50 €

***

„Harpune"
Riesengarnelen mit mediterraner Würzung, ca. 250 g (d)
21,80 €

***

ZU DIESEN GERICHTEN SERVIEREN WIR ZWEI BEILAGEN:

- Gartenfrischer Salat (8, g, k) oder sautiertes Gemüse (g)
- Pommes Frites oder Ofenkartoffel mit Dip (8, g)

UND EINE SAUCE NACH WAHL:

- Madagaskar Pfefferrahm mit Whisky und grünem Pfeffer (g, k)
- Rotweinschmorsauce (i, m)
- feurige Paprikasauce (k)
- Cafe de Paris - Kräuterbutter (g, k)

Heimat auf dem Teller

Aus dem Netz des Fischers
Sauerländer Bachforelle in Mandelbutter gebraten,
mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat (a, d, g, h, k)
17,20 €

***

Himmel und Erde
Gebratene Blutwurst mit Äpfeln, Schmorzwiebeln
und Kartoffelstampf (2, 4, 8, g, k, m, i)
13,80 €

***

Zarte Kalbsleber mit karamellisierten Apfelringen
mit Röstzwiebeln und cremigem Kartoffelpüree,
dazu Blattsalate der Saison (a, g, i, k, m)
18,50 €

Heimat auf dem Teller

Sauerbraten an eigener Sauce
mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Bröselbutter (a, c, g, i, k, m)
18,90 €

***

Hirschragout mit Waldpilzen
gefüllte Birne mit Preiselbeerkompott, dazu Mandel-Brokkoli und
hausgemachte Spätzle (a, c, g, h, m, i)
18,50 €

***

Zart geschmorter Braten aus der Rehkeule
mit Kirsch- Pfeffersauce, Rahmwirsing
und Kartoffelkrusteln (a, c, g, k, m)
21,90 €

Wirtshaus-Schmankerl

für den etwas kleineren Hunger

„Krüstchen nach Art des Braumeisters“
Kleines Schnitzel auf Toast mit Champignonsauce und Spiegelei,
umlegt mit Gartensalaten (a, c, g, k, m)
12,50 €

***

Hausgemachte Sülze mit Zwiebelringen,
Remouladensauce und Bratkartoffeln (14, g)
11,80 €

***

Goldbraun gratinierte Käsespätzle
im Pfännchen serviert, mit Röstzwiebeln
und Blattsalat (vegetarisch) a, c, g, k)
9,90 €

***

Knusprig gebackener Camembert
mit gefüllter Preiselbeerbirne, an kleinem Salatbouquet,
dazu Toast und Butter (vegetarisch) (a, c, g, k, m)
8,50 €

***

Westfälisches Grünkohlpfännchen
mit Kartoffelwürfel, Mettendchen und Senf (14, g, k)
12,90 €

... und Pasta

Bunte Nudelpfanne
mit Kürbissauce, Kirschtomaten, Rucola

- und gehobeltem Parmesan (vegetarisch) (2, a, c, g)
13,50 €

***

- mit gebratenem Kabeljaufilet (d)
19,50 €

***

- mit zartem Hähnchenfilet
15,90 €

Grünzeugs

Bunt gemischte Salate der Saison
mit Hausdressing, dazu warmes Stangenbrot und Kräuterbutter (a, g, k)
8,90 €

***

- mit gratiniertem Fetakäse (vegetarisch) (g)
13,50 €

***

- mit zartem Hähnchenfilet
14,50 €

***

- mit gegrilltem Rumpsteak
19,90 €

Süßes Hüftgold

Crème brûlée
Karamellisierte Vanillecreme (c, g)
5,90 €

***

Schokoduett
Moussé und Eis von dunkler Schokolade
und Cassis-Waldbeerkompott (c, g, f)
6,50 €

***

Panna Cotta mit Himbeeren (c, g)
5,90 €

Eis geht immer...

Vanilleeis (g), Schokoladeneis (g), Erdbeereis (g), Walnusseis (g, h, f),
Espresso-Krokanteis (f, g, h, e), Haselnusseis (g, h, f, e), Cassissorbet (g)

- pro Kugel ohne Sahne
1,20 €

***

- pro Kugel mit Sahne
1,50 €

ZEICHENERKLÄRUNG:
1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat,
8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln,
12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz,
15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

a = glutenhaltiges Getreide (Weizen), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,
f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse,
h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse,
Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse),
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse,
m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse,
o= Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

! Änderungen vorbehalten, saisonale Wechsel möglich. Stand: Oktober 2018

Liebe Gäste,

alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet, Ihnen Auskunft über enthaltene Allergene zu geben. Da wir ein lebensmittelverarbeitender Betrieb sind, können wir eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise nicht ausschließen und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene übernehmen. Die in unseren Produkten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte oben aufgeführter Zeichenerklärung in unserer Speisekarte.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.