Heimat & Klassiker

Vorspeisen

kräftige **Gänsekraftbrühe** mit Gänseklein, Brunoises und Petersilie 9,90

gebratene **Blutwurst** mit Zuckerrüben-Jus, hausgemachten Röstzwiebeln 14,90
und gebratenen Apfelspalten auf cremigem Kartoffelpüree

mit Thymian-Honig gratinierter **Ziegencamembert** aus Lünzum, 18,40
auf Rote-Beete-Ragout mit Birnengel und gerösteten Walnüssen

Hauptspeisen

Trüffel-Pappardelle 25,90
mit Trüffel-Pecorino geschwenkt und garniert, dazu frittiertes Eigelb

gebratenes Zanderfilet mit samtige Krustentiersoße 34,30
geschwenkte Schwarzwurzeln, Karottenpüree und Thymian-Gnocchi

zart **geschmorte Schweinebäckchen** an eigener Jus 29,90
cremiges Selleriepüree, gebratene Pilze und Sherry-Balsamico-Linsen

ganze **Gänsekeule** mit Gänse-Jus 34,-
Rotkohl und hausgemachten geschmelzten Kartoffelklößen

knuspriges Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken, goldbraun geschwenkt 31,30
mit Wildpreiselbeeren, dazu Pommes frites & Blattsalate mit Joghurtdressing

saftiges Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken, goldbraun geschwenkt 32,90
dazu Pommes frites & Blattsalate mit Joghurtdressing

Senfrost-Steak aus dem Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter 35,90
Bratkartoffel-Stampf mit knusprigem Bacon, Röstzwiebeln
und gemischtem Salat mit Joghurtdressing

Horizont & Inspiration

Vorspeisen

Waldpilzcreme
Duxelles | Portwein-Cherry-Tomaten | Schnittlauch 12

Mühlensushi vom hausgebeizten Lachs
Honig-Senf-Soße | Frischkäse | milder Ingwer | Zucchini | Rösti-Schnitte 16

hausgeräucherter Heilbutt
Kalbsjus | Blumenkohlcreme | rote Zwiebelmarmelade 19

Hauptspeisen

Cannelloni mit Kürbis-Sellerie Füllung & Bergkäse gratiniert
Spinat | Salbei | braune Butter | geröstete Kürbiskerne 25

Lupinenbrätling & Hummus
Acılı Ezme | Spitzkohl | Feldsalat 29

Empfehlung der Küche

Kabeljau mit Salzzitronen-Beurre-blanc
weiße Bohnen | Salsiccia | wilder Brokkoli | Mais | Kartoffel-Endivien-Stampf 39

Flanksteak mit Portwein-Pflaumen-Jus
Bohnen im Speckmantel | Pastinakenpüree | Macaire-Kartoffel "Jardin" 38

geschmorte Kalbsschulter und gebratener Kalbsrücken
an eigener Schmorsoße | Kürbis-Lauch-Stampf | Kräuter-Schupfnudeln 39

Beliebte Klassiker

Jägerschnitzel vom Schwein	15,30
Paprikaschnitzel vom Schwein	15,30
Argentinisches Rumpsteak 200 g mit Kräuterbutter	26,90

Pommes frites	4,50	Beilagensalat	5,-
Süßkartoffelpommes	5,50	buntes Gemüse	4,-
hausgemachte Kroketten	6,-	Zwiebel-Champignons	5,-

Der krönende Abschluss

Unser beliebtester Klassiker

Westfälische Herrencreme
6,20
als kleineres Gläschen
4,20

gebackener **Cheesecake**
Schoko-Sreusel, Orangeneis
und samtige Pistaziencreme
11,-

Pflaume - Noisette
Pflaumensorbet | Nougateis
Pflaumenragout | Cornets
weißer & dunkle Schokoladencreme
12,90

Lisa empfiehlt Dessertwein!

2021er Cornet & Cie Banyuls Rimage
Societe La Cave de l´Abbe Rous
Languedoc-Roussillon
süß, 16,5%
5cl 4,90€

hausgemachtes Eis & Sorbet
3,40€ je Nocke

- *Mango - Passionsfrucht-Sorbet*
- *Nougateis*
- *Pflaumen-Sorbet*
- *Zimteis*
- *Orangeneis*

Für's wohlige Gefühl

Espresso
2,90

Cappuccino
3,50

Tasse Kaffee
2,70

aus der 3 Liter Flasche

alter Zigarrenbrand
von der Hauszwetschge
Liebl 44%
5,50

rote Williamsbirne
Liebl 42%
6,-

Sechser
Sasse 35%
2,50

Obstler
Liebl 42%
3,-

Remy Martin V.S.O.P.
40%
5,-

Himbeergeist
Liebl 42%
3,-

Mirabellenbrand
Alde Gott 42%
3,30