

Vorspeisen

Zartes Rindercarpaccio **15,80€**
*mit Olivenöl und Zitrone mariniert,
belegt mit Rucola und Parmesan, dazu Pestobaguette*

Suppen

Grießklößchensuppe **6,50€**
*Kräftige Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und
Grießklößchen*

Salate

Kleiner gemischter Salat **5,90€**
*wahlweise mit Balsamico- oder Caesar-Dressing
und Baguette*

Großer gemischter Salat **11,90€**
*wahlweise mit Balsamico- oder Caesar-Dressing
und Baguette*

mit gebratenen Wiesenchampignons* **14,20€

mit gebratenen Tranchen von der Hähnchenbrust* **16,10€

Hauptgänge

Französische Kleinigkeit **11,50€**
„Croque Monsieur“

*In Butter ausgebratener Käse-Schinken Toast
an Blattsalaten und Preiselbeeren*

Siegerländer Krüstchen **15,40€**

*Schweineschnitzel auf Schwarzbrot mit Spiegelei,
dazu Pommes frites und Salat*

Burg-Schnitzel **16,50€**

*Paniertes Schweineschnitzel mit Beilagensalat
Wahlweise mit Jäger-, Pfefferrahm- oder Zigeunersoße,
dazu Bratkartoffeln oder Röstitaler*

Geschmorte Rinderroulade **17,90€**
mit Rahmkohlrabi und Kartoffelstampf

„Herrentoast“ **18,90€**

*Schweinemedallions auf geröstetem Weißbrot
mit Schmorzwiebeln, Blattspinat und Sauce Hollandaise überbacken,
dazu Beilagensalat*

Kalbsschnitzel 200g **22,30€**
mit Preiselbeeren, Pommes frites und Beilagensalat

Steaks (serviert mit Kräuterbutter und Pfeffersauce)

Schweinerückensteak	250g	17,20€
Rinderhüftsteak	200g	22,10€
	250g	25,10€
Rumpsteak	200g	26,60€
	250g	30,60€
	300g	34,60€

Zu allen Steak-Gerichten reichen wir buntes Gemüse der Saison oder einen Beilagensalat und Bratkartoffeln, Pommes frites, Süßkartoffel-Pommes oder eine große Ofenkartoffel mit Kräuterquark. Sie haben die Wahl!

Fisch

Zander auf der Haut gebraten <i>auf gerahmten Sauerkraut und geschwenkten Nusskartoffeln</i>	18,10€
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

Vegetarische Kost

Alternatives Burg-Schnitzel <i>paniertes Sellerieschnitzel mit Beilagensalat Wahlweise mit Kräuterrahm- oder Zigeunersoße, dazu Bratkartoffeln oder Röstitaler</i>	15,90€
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

Dreierlei Falafel *Curry, Kräuter und Knoblauch* <i>an Kräuterfrischkäse-Dip mit süß-sauer eingelegten Gurken in Chili und Honig</i>	16,90€
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

Dessert

Crème brûlée 6,00€
mit Obstbouquet

Dame blanche 6,20€
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne

Duett von Schokoladen- und Joghurtmousse 7,20€
im Mandelblatt an Kernobstgrütze

Hausgemachtes Pralineneis 8,10€
*auf Aprikosen-Carpaccio mit Tonkabohnen-Marinade
und Melonen-Sugo-Süppchen*

Tafel-Dessert 9,50€
Feine Variation unserer süßen Köstlichkeiten