

Vorspeise

- Zwei Reibeküchlein** mit Scheiben von der gebeizten Lachsforelle € 10,70
- Warmer Ziegenkäse** auf Tomatenpüree, mit Feigen-Senf-Honig,
garniert mit Wildkräutersalat im Himbeer-Dressing und Minibrötchen € 12,00

Frisch aus unserem Suppentopf

- Rinderkraftbrühe** mit Butterklößchen, Nudeln und Eierstich € 6,70

Unser vegetarisches Angebot

- Kartoffel-Käse-Kräuter-Puffer** (zubereitet mit mildem Attendorner Höhlenkäse)
mit Kräuterrahmsoße und einem Salatteller € 16,20
- Spinat-Semmelknödel mit Champignon-Sahnesoße** € 17,80
dazu ein Salatteller

Gerichte für den kleinen Hunger

- Schweinefilet auf Toast** mit Champignonrührei und Rahmsoße,
garniert mit kleinem Kartoffelrösti und Salaten € 16,90
- Schweinefilet Bombay** € 15,00
auf Reis, mit Pfirsich und Curryrahmsoße

Für unsere jüngsten Gäste

- Kinderteller Gockelhahn** € 10,60
Hähnchensteak mit Pommes frites und Blattsalat
(mit Mayonnaise und Ketchup)
- Kinderteller Waldgnom** € 10,60
Schweineschnitzel mit Pommes frites und Apfelmus
(mit Mayonnaise und Ketchup)

Endpreise

Weitere Hauptgerichte

Großer gemischter Salatteller mit warmen Geflügelstreifen	€ 16,70
Hähnchensteak mit Blattspinattopping und Sc. Hollandaise, dazu Herzoginkartoffeln und ein Salatteller	€ 19,40
Paprikarahmschnitzel dazu Röstkartoffeln und ein Salatteller	€ 19,90
Jungschweinerückensteak mit Kräuterbutter dazu Röstkartoffeln und ein Salatteller	€ 21,00
Cordon – bleu (Schweineschnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken und mildem Attendorner Höhlenkäse) dazu Pommes frites und ein Salatteller	€ 21,50
Holzfällersteak (Hausspezialität) Schweinenackensteak (ca.250g) mit glasierten Zwiebeln und Champignons in Rahm, dazu Röstkartoffeln mit Speck und ein Salatteller	€ 22,90
Schweinefilet mit Champignonrahmsoße, dazu Kartoffelrösti-Ecken und ein Salatteller	€ 22,90
Hirschragout (aus heimischer Jagd) dazu Rotkohl und hausgemachte Semmelknödel	€ 23,10
Saiblingfilet Müllerin mit zerlassener Butter, dazu Salzkartoffeln und ein Salatteller	€ 23,40
Schwabentopf Rinder- und Schweinefilet auf hausgemachten Spätzle mit Rahmsoße, dazu ein Salatteller	€ 25,90
Pariser Pfeffersteak Roastbeef mit Pfefferrahmsoße, dazu Röstkartoffeln und ein Salatteller	€ 29,00

Unser Dessertangebot

kleiner Nussknacker mit Walnusseis, garniert mit Sahne, Karamellsoße, Hasel- und Walnüssen	€ 5,70
Desspresso (kleine Portion Joghurt-Mascarpone-Creme mit Mangomark bei einem Espresso)	€ 7,20

Endpreise