

Vorspeise

zwei Reibeküchlein mit geräucherten Lachsscheiben,
garniert mit Wildkräutersalat im Himbeerdressing € 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 Pfannkuchenstreifen € 6,50

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel (vegetarisch) € 7,60

Unser vegetarisches Angebot

Großer gemischter Salatteller € 15,50
mit in Kräuterbutter geschmorten Champignonköpfen

Kartoffel-Käse-Kräuter-Puffer (zubereitet mit mildem Attendorner Höhlenkäse) € 16,20
mit Kräuterrahmsoße und einem Salatteller

Vollkornspätzleküchlein € 18,30
mit Gemüsestreifen und Champignons,
mit Tomate und Attendorner Höhlenkäse überbacken, dazu ein Salatteller

Gerichte für den kleinen Hunger

Schweinefilet auf Toast mit Champignonrührei und Rahmsoße, € 16,90
garniert mit kleinem Kartoffelrösti und Salaten

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
Krütchen nach Roscheider Art Schweineschnitzel mit Spiegelei, geschwenkten Champignons und Ananas, dazu hausgemachter Kartoffelsalat	€ 19,20
Hähnchensteak Hawaii mit Ananas und Curryrahmsoße, dazu Butterreis und ein Salatteller	€ 19,40
Paprikarahmschnitzel dazu Röstkartoffeln und ein Salatteller	€ 19,90
Cordon – bleu (Schweineschnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken und mildem Attendorner Höhlenkäse) dazu Pommes frites und ein Salatteller	€ 21,50
Holzfüllersteak (Hausspezialität) Schweinenackensteak (ca.250g) mit glasierten Zwiebeln und Champignons in Rahm, dazu Röstkartoffeln mit Speck und ein Salatteller	€ 22,90
Pfefferlendchen Schweinefilet mit Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelrösti-Ecken und ein Salatteller	€ 22,90
Wildschweinragout (aus heimischer Jagd) dazu Kartoffelkroketten und Apfelkompott mit Wildpreiselbeeren	€ 23,10
Ochsenfetzen von der Rinderhüfte dünne, rosa gebratene Scheibchen in Burgundersoße mit Champignons, dazu Herzoginkartoffeln und ein Salatteller	€ 23,80
Schwabentopf Rinder- und Schweinefilet auf hausgemachten Spätzle mit Rahmsoße, dazu ein Salatteller	€ 25,90
Sauerländer Bauernsteak Roastbeef mit knoblauchhaltigem Kräuterdipp, dazu Röstkartoffeln und ein Salatteller	€ 29,00

Unser Dessertangebot

Desspresso (kleine Portion Joghurt-Mascarpone-Creme mit Mangomark bei einem Espresso)	€ 7,20
Schokoladenschaum auf Mangopüree und Joghurt-Mascarpone-Creme mit Himbeeren	€ 8,40

Endpreise