

## 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

<b>Großer gemischter Salatteller</b> mit warmen Geflügelstreifen	<b>€ 16,70</b>
<b>Krütchen nach Roscheider Art</b> Schweineschnitzel mit Spiegelei, geschwenkten Champignons und Ananas, dazu hausgemachter Kartoffelsalat	<b>€ 19,20</b>
<b>Hähnchensteak Hawaii</b> mit Ananas und Curryrahmsoße, dazu Butterreis und ein Salatteller	<b>€ 19,40</b>
<b>Paprikarahmschnitzel</b> dazu Röstkartoffeln und ein Salatteller	<b>€ 19,90</b>
<b>Cordon – bleu</b> (Schweineschnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken und mildem Attendorner Höhlenkäse) dazu Pommes frites und ein Salatteller	<b>€ 21,50</b>
<b>Holzfüllersteak</b> (Hausspezialität) Schweinenackensteak (ca.250g) mit glasierten Zwiebeln und Champignons in Rahm, dazu Röstkartoffeln mit Speck und ein Salatteller	<b>€ 22,90</b>
<b>Pfefferlendchen</b> Schweinefilet mit Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelrösti-Ecken und ein Salatteller	<b>€ 22,90</b>
<b>Wildschweinragout</b> (aus heimischer Jagd) dazu Kartoffelkroketten und Apfelkompott mit Wildpreiselbeeren	<b>€ 23,10</b>
<b>Ochsenfetzen von der Rinderhüfte</b> dünne, rosa gebratene Scheibchen in Burgundersoße mit Champignons, dazu Herzoginkartoffeln und ein Salatteller	<b>€ 23,80</b>
<b>Schwabentopf</b> Rinder- und Schweinefilet auf hausgemachten Spätzle mit Rahmsoße, dazu ein Salatteller	<b>€ 25,90</b>
<b>Sauerländer Bauernsteak</b> Roastbeef mit knoblauchhaltigem Kräuterdipp, dazu Röstkartoffeln und ein Salatteller	<b>€ 29,00</b>

## Unser Dessertangebot

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

**Endpreise**