

# Vorspeisen

**Carpaccio vom Weiderind auf grünem Pinienkern-Pesto**  
mit süß-sauren Pfifferlingen, Rettich und gehobeltem Parmesan

Normale Portion: 16,50 €

Kleine Portion: 12,50 €

**Lachs an marinierten Pfirsiche**  
mit Himbeere, Chicorée und Wiesenkräutern

Normale Portion: 17,50 €

Kleine Portion: 13,00 €

**Burrata an getoastetem Focaccia**  
mit Feige, Basilikum, Gurken, Avocado und bunten Tomaten

Normale Portion: 15,50 €

Kleine Portion: 11,50 €



# Suppen

**Cremesuppe von Pfifferlingen**  
mit Aprikosen-Chutney und Schnittlauch

9,00 €

**Sauerländer Rinderkraftbrühe**  
mit Markklößchen, Eierstich und Blumenkohl

7,00 €



**Als Beilagen zu den folgenden Hauptgerichten reichen wir Ihnen gerne**

Gebratene Pfifferlinge mit Lauchzwiebeln

8,00 €

Rahm-Pfifferlinge mit Kräutern

9,00 €

# Hauptgänge

## **Frisch Linguine Pasta in Stracciatella Soße verfeinert mit Büffelmozzarella und Trüffel**



dazu Spinat und grüner Spargel

Normale Portion: 27,50 €

Kleine Portion: 18,50 €

## **Risotto von frischen Pilzen und Kaiserschoten**



mit Ziegenfrischkäse, marinierten Wiesenkräutern und Tomaten-Chutney

Normale Portion: 21,50 €

Kleine Portion: 15,50 €

## **Dry Age Entrecôte (300 g)**

mit Café de Paris-Butter, Bohnengemüse und Süßkartoffel-Pommes  
37,00 €

## **Rosa gebratene Entenbrust an Kirschsoße**

mit Blumenkohl, Pfifferlinge und Macadamia-Kartoffelbaumkuchen  
28,50 €

## **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

mit Bratkartoffeln und gemischten Salaten  
24,50 €

## **Geschmorte Rinderroulade nach Großmutter's Art**

mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln  
19,50 €

## **Tafelspitz vom Sauerländer Weiderind an Meerrettichsauce**

mit Karotten-Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln

Normale Portion: 18,50 €

Kleine Portion: 13,00 €

## **„Himmel & Erde“**

Gebratene Blutwurst mit Schmorzwiebeln, Apfelingen und Kartoffelpüree

Normale Portion: 16,50 €

Kleine Portion: 13,00 €

# Unsere Tages-Empfehlung

unser täglich wechselndes Halbpensions-Menü  
ab 18:00 Uhr

## aus dem Meer

**Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt an Safran-Karottensoße**  
mit Pfifferlingen, grünem Gemüseragout und Linguine Pasta  
31,00 €

**Lenne-Forelle nach Müllerin Art aus der Forellenzucht Drenk**  
mit Butterkartoffeln, Spinat und Salatherzen in Joghurtdressing  
20,00 €

**Gebratene „Black Tiger“-Riesengarnelen (4/6) a la Aglio E Olio**  
an gebackenem Kräuterbaguette  
mit Fenchel, roten Zwiebeln und getrockneten Tomaten  
2 Stück - ca. 170 g - 25,00 €  
4 Stück - ca. 340 g - 45,00 €

## Dessert

**Crème Brûlée von der Tahiti Vanille**  
mit mariniertem Weinbergpfirsich und Passionsfrucht-Buttermilcheis  
10,00 €

**Variation von Sommerbeeren und Kirschen**  
mit Pistazie und Mascarponeeis  
12,00 €

**Auswahl von heimischen und französischen  
Rohmilch-Käsen von unserem Buffet**  
mit Feigensenf und Brotauswahl  
13,50 €