

Vorspeisen

Carpaccio vom Westfelder-Biorind

mit gehobeltem Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Rucola
13,00 €

Süß-sauer eingelegter Kürbis

mit gebratener Jakobsmuschel und Salatspitzen
13,00 €

Marinierte Rote Beete

mit karamellisiertem Ziegenkäse und glasierten Apfelspalten
12,00 €



Suppen

Tomatencremesuppe

mit Ginsahne

7,50 €



Sauerländer Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen, Eierstich und Gemüse

6,50 €

Hauptgänge

Teigtaschen gefüllt mit Mangold

dazu Tomatenkompott, Blattspinat und Pinienkerne

18,50 €



Hokkaido-Kürbis-Risotto

mit Atta-Höhlenkäse, Kürbiskernen und Schalotten-Chutney

16,50 €



Gebratene Tranche vom Fjordlachs

mit Schwarzwurzeln in Rahm und Kartoffelschnee

21,50 €

Lenne-Forelle nach Müllerin Art aus der Forellenzucht Drenk

mit Butterkartoffeln und Salatherzen in Joghurtdressing

18,00 €

Rumpsteak (250 g)

mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln

32,00 €

Rosa gebratene Entenbrust an Kirschsauce

mit Blumenkohlpüree, Flower Sprouts und Cashew-Schupfnudeln

24,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Bratkartoffeln und gemischten Salaten

23,50 €

Geschmorte Rinderroulade nach Großmutter's Art

mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

18,50 €

Tafelspitz vom Sauerländer Weiderind

an Meerrettichsauce mit Karotten-Lauchgemüse
und Petersilienkartoffeln

17,50 €

„Himmel & Erde“

Gebratene Blutwurst mit Schmorzwiebeln, Apfelingen und Kartoffelpüree

15,50 €

Unsere Tages-Empfehlung

unser täglich wechselndes Halbpensions-Menü
ab 18:00 Uhr

Dessert

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille

mit eingelegtem Rhabarber und Himbeer-Joghurteis

10,00 €

Milchschokolade und Mango

Milchschokoladencreme mit marinierter Mango,
exotischer Fruchtsauce und Mango-Kokossorbet

12,00 €

Auswahl von heimischen und französischen Rohmilch-Käsen von unserem Buffet

mit Feigensenf und Brotauswahl

13,50 €