

Vorspeisen

„Deimann Klassiker“

Carpaccio vom heimischen Weiderind auf Olivenöl

mit gehobeltem Parmesan, Rucola und Pinienkernen

Normale Portion: 16,50 €

Kleine Portion: 12,50 €

Büffelmozzarella an bunten Tomaten

mit Basilikum und Kräutersalat

Normale Portion: 15,50 €

Kleine Portion: 11,50 €



Suppen

Tomatensuppe

mit Sahnehaube und Tomatenchutney

8,00 €



Sauerländer Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen, Eierstich und Blumenkohl

7,50 €

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

Gebratene Pfifferlinge mit Lauchzwiebeln

8,50 €

Pfifferlinge a la Creme

9,50 €

Hauptgänge

Dry Aged Rumpsteak oder Entrecote

mit Café de Paris-Butter, Bohnengemüse und Süßkartoffel-Pommes

300g 42,00 €

200g 34,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Bratkartoffeln und gemischten Salaten

26,50 €

Geschmorte Rinderroulade nach Großmutter's Art

mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

19,50 €

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

mit Riffelmann-Senfcreme, jungem Spinat und Kartoffelschnee

27,50 €

Geschmorte Kalbsbacke an Portweinsoße

mit jungem Spinat, grünem Spargel
und getrüffeltem Sellerie-Kartoffelstampf

28,50 €

Dessert

Crème Brûlée von der Tonka Bohne

mit eingelegtem Pfirsich und Holunder an Himbeersorbet

10,00 €

Auswahl von heimischen und französischen Rohmilch-Käsen von unserem Buffet

mit Feigensenf und Brotauswahl

13,50 €