

Aperitif

Glas Sekt „Hausmarke“
mit Holunderblütensirup
0,1 l 4,50 €

„Aperol Spritz“ – einfach lecker
Aperol – Sekt – Wasser
6,50 €

Lillet Berry
Französischer, fruchtiger Weinaperitif
mit Russian Wild Berry aufgefüllt
6,50 €

Kaffee & Spezialitäten

Espresso
2,40 €

Latte Macchiato
4,30 €

Weißer Schokolade mit Espresso
im Glas serviert
4,80 €

Eine große Tasse Kaffee
mit Baileys und Sahne
4,80 €

Latte Macchiato Caramel
4,80 €

Irish Coffee
4,80 €

Digestif

Espresso und Grappa
5,20 €

Espresso
und „Waldhaus-Schlehenlikör“
5,20 €

Hausgemachter
„Waldhaus-Schlehenlikör“
2 cl 3,50 €

Williams Christbirne
Bodensee
2 cl 3,00 €

Sauerländer Edelbrennerei
Haselnussbrand
2 cl 4,50 €

Dessert

Hausgemachtes Holunderblütenparfait
serviert mit frischen Beeren
und Erdbeersauce
8,50 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne
7,00 €

Mousse von dunkler Schokolade
serviert auf Eierlikör
Das Leben muss ja irgendwie weitergehen!
7,50 €

Walnusseis mit Eierlikör
und Sahne
7,00 €

Der süße Tipp
Eine Kugel Vanilleeis, serviert mit Baileys
4,00 €

Kraftbrühe mit Nudeln und Ei
5,00 €

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen
7,50 €

Überbackener Ziegencamembert
auf mariniertem Rote Beete Carpaccio, dazu Baguette und Butter
14,50 €

Lachs-Burger
Norweger Räucherlachs und Reibekuchen, an einer Senf-Honigtunke
12,50 €

Eine Auswahl an Anti Pasti

*an mariniertem Blattsalat
serviert mit Frischkäse aus der Abtei Königsmünster
dazu Baguette und Butter
16,00 €*

Salatschüssel Brigitte

*Knackige Salate der Saison mit Geflügelstreifen, Käse und Obst
16,00 €*

Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahm

*serviert mit gehobeltem Parmesan
dazu einen gemischten Salatteller
18,00 €*

Gebratenes Filet von der Lachsforelle

*auf einer Dijon-Senfsauce und Kartoffelschnee
dazu einen herzhaften Blattsalat
22,50 €*

Hauskrüstchen

*Paniertes Schweineschnitzel auf Toast
mit Champignonsauce, einem Spiegelei und Salaten
17,00 €*

Sauerländer Rinderwurst mit zerlassener Butter

*dazu einen gemischten Salatteller und Röstkartoffeln
19,50 €*

Germanenspieß

*Feuriges Spießgericht mit gerösteten Zwiebeln
dazu einen gemischten Salatteller und Bratkartoffeln
21,50 €*

Gebratenes Schweinerückensteak

*mit Tomaten und Klosterfrischkäse überbacken
auf einer Pestosauce
dazu einen gemischten Salatteller und Röstinchen
21,50 €*

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm

*dazu einen gemischten Salatteller
und Serviettenknödel
25,50 €*

Herzhaftes Rumpsteak vom Argentinischen Rind

*mit einer Rotwein-Schalottensauce, dazu Kräuterbutter,
einem gemischten Salatteller und Bratkartoffeln
29,00 €*