

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 Walnussparfait
serviert mit Pflaumenröster
8,50 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne
7,00 €

Dessert Trio
Mousse von dunkler Schokolade,
Crème brûlée und Bratapfeleis
9,00 €

Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Nüssen
dazu Vanillesauce und Walnusseis
7,50 €

Rote Beerengrütze
serviert mit Vanilleeis und Sahne
6,50 €

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

Kraftbrühe mit Nudeln und Ei
5,00 €

Westfälisches Kartoffelsüppchen
mit Mettwurstscheiben
7,50 €

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

Tranchierte gebratene Entenbrust
an Feldsalat mit Himbeerdressing mariniert, dazu Baguette und Butter
14,50 €

Gebackene Teigzigarre

mit Fetakäse und Petersilie gefüllt, auf Blattspinat in Rahm
17,00 €

Salatschüssel Brigitte

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

Gedünstetes Filet vom Zander und Norweger Lachs

*auf Bandnudeln und einer feinen Rieslingsauce
dazu einen herzhaften Blattsalat*
25,00 €

Hauskrüstchen

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

Wiener Schnitzel vom Kalb

*serviert mit Preiselbeeren
dazu einen gemischten Salatteller und Pommes frites*
24,50 €

Germanenspieß

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

Medaillons vom Schweinefilet mit Tortenbrie überbacken

*auf einer Preiselbeersauce
dazu einen gemischten Salatteller und Kroketten*
24,50 €

Herzhaftes Rumpsteak vom Argentinischen Rind

*mit einer Rotwein-Schalottensauce, dazu Kräuterbutter,
Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln*
29,00 €

Sauerländer Wildschweingoulasch

*serviert auf hausgemachten Spätzle
dazu Apfelkompott mit Preiselbeeren*
24,50 €

Brust und Keule von der Martinsgans

dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
29,00 €