

## **Aperitif**

### **Alkoholfreier Cocktail**

*Monin Bitter mit Orangensaft aufgefüllt*

*Euro 6,50*

### **Glas Sekt „Hausmarke“ mit Holunderblütensirup**

*0,1 l Euro 4,00*

### **“Aperol Spritz“ – einfach lecker**

*Aperol – Sekt – Wasser – Orangenscheibe*

*Euro 6,50*

### **Lillet Berry**

*Französischer, fruchtiger Weinaperitif mit Russian Wild Berry aufgefüllt*

*Euro 6,50*

### **Hendrick's Gin 4 cl und Tonic**

*Euro 9,00*

### **Sauerländer Edelbrennerei Gin 4 cl und Tonic**

*Euro 10,00*

## **Neue Schorle**

### **Granatapfel**

*0,3 l Euro 3,00*

## **Menue**

### **Steinpilzkraftbrühe**

*mit Pfannkuchenstreifen*

*dazu Baguette*

\*\*\*

### **Medaillons vom Wildschweinrücken**

*im Speckmantel gebraten*

*auf einer Holunderbeerensauce*

*dazu Brokkoligemüse und Kartoffelkrusteln*

\*\*\*

### **Hausgemachtes Walnußparfait**

*auf Vanillesauce*

*serviert mit Pflaumenröster*

*Euro 42,00*

## **Vorspeisen**

### ***Variation vom Wildschwein***

*Geräucherter Schinken und Meerrettich  
Terrine und Ebereschengelee  
dazu Baguette und Butter  
Euro 12,50*

### ***Lachs-Burger***

*Norweger Räucherlachs und Reibekuchen  
an einer Senf-Honigtunke  
Euro 11,50*

### ***Marinierter Feldsalat und Rote Bete***

*serviert mit Ziegenfrischkäse, Honig und karamellisierten Walnüssen  
Baguette und Butter  
Euro 12,00*

## **Suppen**

### ***Kraftbrühe***

*mit Nudeln und Ei  
Euro 4,50*

### ***Westfälisches Kartoffelsüppchen***

*serviert mit Mettwurstscheiben  
dazu Baguette  
Euro 6,00*

### ***Steinpilzkraftbrühe***

*mit Pfannkuchenstreifen  
dazu Baguette  
Euro 6,50*

## **Salate & Vegetarische Köstlichkeiten**

### **Salatschüssel Brigitte**

*Knackige Salate der Saison mit gebratenem Geflügel,  
Käsestreifen und Obst  
Euro 14,50*

### **Gebackene Teigzigarren**

*mit Fetakäse gefüllt  
auf Blattspinat in Rahm  
Euro 15,00*

### **Feldsalat mit Himbeerdressing mariniert**

*dazu gebratene Scheiben von der Barbarie-Entenbrust  
serviert an einer Preiselbeer-Orangensauce  
Baguette und Butter  
Euro 15,00*

## **Fisch**

### **Gedünstetes Filet vom Zander und Norweger Lachs**

*an einer feinen Rieslingsauce  
auf Bandnudeln  
dazu einen herzhaften Blattsalat  
Euro 22,50*

### **Gebratenes Filet von der Lachsforelle**

*serviert mit Zwiebelkonfit  
auf Kartoffelschnee  
dazu einen herzhaften Blattsalat  
Euro 21,00*

## **Unsere besondere Auswahl an Weinen**

- Franken**      **2017er Weißburgunder vom Quaderkalk**      **Euro 26,00**  
**Qualitätswein, trocken**  
**Weingut Schloss Sommerhausen**  
*Tänzerische Eleganz, saftige Leichtigkeit, strammer Körper.*
- Rheinhessen**   **2016er Grauburgunder, Qualitätswein, trocken**      **Euro 27,50**  
**Weingut Keth, Offstein**  
*Ausdrucksvoller Grauburgunder mit intensivem Bukett.*
- Rheinhessen**   **2016er Dornfelder Rotwein**      **Euro 23,00**  
**Qualitätswein, feinherb**  
**Weingut Jean Buscher, Bechtheim**  
*Ein samtig molliger Dornfelder mit feinem Kirscharoma. Er verlangt sowohl zu würzigen Gerichten als auch in geselliger Runde nach einem zweiten Glas!*
- Baden**      **2013er Aufrichtig Rot**      **Euro 26,80**  
**Bodensee**   **Pinot Noir & Cabernet Mitos, trocken**  
**Weingut Aufricht, Stetten am Bodensee**  
*Ein Cuvée aus Pinot Noir & Cabernet Mitos. Genuss mit Dimension, hier schmeckt man Raum und Zeit, denkt an Vergangenes und Zukünftiges. Klar und brillant.*

## **Hauptgerichte**

### **Tranchiertes Maispoulardenbrüstchen**

*auf Blattspinat in Rahm*

*dazu Röstinchen*

*Euro 21,00*

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

*serviert mit Preiselbeeren*

*dazu einen gemischten Salatteller und Pommes frites*

*Euro 22,00*

### **Medaillons vom Schweinefilet mit Tortenbrie überbacken**

*auf einer Preiselbeersauce*

*dazu einen gemischten Salatteller und Kartoffelkroketten*

*Euro 22,50*

### **Barbarie-Entenbrust rosagebraten**

*auf einer Orangensauce*

*dazu einen marinierten Feldsalat und Kartoffelkrusteln*

*Euro 24,50*

### **Herzhaftes Rumpsteak vom Argentinischen Rind**

*auf einer Rotwein-Charlottensauce, dazu würzige Kräuterbutter,*

*Speckböhnchen und Bratkartoffeln*

*Euro 26,50*

### **Wildhasentöpfchen**

*Tranchierte Hasenrückenfilets mit Pfifferlingen in Rahm*

*dazu Apfelkompott mit Preiselbeeren*

*und hausgemachte Spätzle*

*Euro 29,50*

### **Medaillons vom Wildschweinrücken**

*im Speckmantel gebraten*

*auf einer Holunderbeerensauce*

*dazu Brokkoligemüse und hausgemachte Kartoffelkrusteln*

*Euro 29,50*

## **Sauerländer Küche**

### **Rustikaler Speckpfannekuchen**

*dazu einen gemischten Salatteller*

*Euro 14,50*

### **Himmel und Erde**

*Gebratene Scheiben von Blutwurst und Äpfeln mit Röstzwiebeln  
auf Kartoffelschnee*

*dazu einen gemischten Salatteller*

*Euro 16,50*

### **Sauerländer Rinderwurst mit zerlassener Butter**

*dazu einen gemischten Salatteller*

*und Röstkartoffeln*

*Euro 16,50*

### **Waldhausplatte**

*Kleine Schnittchen mit hausgemachten Wurstsorten,  
Kartoffelsalat und Spiegelei*

*Euro 13,00*

### **Herzhaftes Knochenschinkenschnittchen**

*Euro 9,00*



*Waldhaus ohne Filter*

*-naturtrüb-*

*Premiumbier aus dem Südschwarzwald  
mit Naturhopfen gebraut.*

*0,3 l Euro 2,80*

## **Herzhaft & Lecker**

### **Goldgelb gebackener Camembert**

mit Krustelpetersilie  
Preiselbeeren, Schwarzbrot und Butter  
Euro 9,00

### **Waldhaus Rösti**

Hausgemachter Kartoffelrösti  
serviert mit gebratenen Schweinefiletstreifen  
Schmand und roten Zwiebeln  
dazu einen gemischten Salatteller  
Euro 16,50

### **Föckinghauser Forstmeistersteak**

Gebratenes Schweinerückensteak mit frischen Champignons  
dazu einen gemischten Salatteller  
und Bratkartoffeln  
Euro 19,50

### **Germanenspieß**

Feuriges Spießgericht mit gerösteten Zwiebeln  
dazu einen gemischten Salatteller  
und Bratkartoffeln  
Euro 19,50

### **Hauskrüstchen**

Paniertes Schweineschnitzel auf Toast  
mit Champignonsauce, einem Spiegelei und Salaten  
Euro 14,00

Öffnungszeiten Di-Sa 10.00-23.00 Uhr  
So 10.00-21.30 Uhr

Küchenzeiten Di-Sa 12.00-14.00 und 17.30-20.30 Uhr  
So 12.00-14.00 und 17.30-20.00 Uhr

Montag Ruhetag

## Getränke

### Bier vom Faß:

Warsteiner	0,25 l	Euro 2,10
Warsteiner	0,5 l	Euro 4,00
Hövels Original	0,3 l	Euro 3,20
Hövels Original	0,4 l	Euro 4,00
Weizenbier	0,3 l	Euro 2,80
Weizenbier	0,5 l	Euro 4,00
Waldhaus ohne Filter	0,3 l	Euro 2,80

### Alkoholfreie Getränke:

Pepsi Cola, Seven up	0,2 l	Euro 2,20
Pepsi Cola, Seven up	0,3 l	Euro 3,00
Selters medium/still	0,25 l	Euro 2,20
Selters medium/still	0,75 l	Euro 5,90
Apfelsaft, naturtrüb	0,25 l	Euro 3,50
Orangensaft	0,25 l	Euro 3,50
Traube, Johannisbeere	0,25 l	Euro 3,50
Säfte als Schorle	0,3 l	Euro 3,00
Bionade Holunder	0,33 l	Euro 3,00
Bitter Lemon	0,2 l	Euro 2,80

### Spirituosen:

Alter Schneider	0,02 l	Euro 2,50
Fernet	0,02 l	Euro 2,20
Ramazotti	0,02 l	Euro 2,20
Underberg	0,02 l	Euro 2,20
Malteser Aquavit	0,02 l	Euro 2,50
Linie Aquavit	0,02 l	Euro 2,80
Jubiläums Aquavit	0,02 l	Euro 2,50
Williams Christbirne	0,02 l	Euro 2,80
Sauerkirsch	0,02 l	Euro 2,80
Zwetschge	0,02 l	Euro 2,80
Mirabelle	0,02 l	Euro 2,80
Obstler	0,02 l	Euro 2,50

### Sekt:

Hausmarke	0,75 l	Euro 25,00
Prosecco	0,75 l	Euro 27,00

### Aperitif:

Aperol Spritz		Euro 6,50
Campari Orange		Euro 6,50
Campari Soda		Euro 6,50
Martini	0,05 l	Euro 4,00
Sherry	0,05 l	Euro 4,00
Hendrick's Gin und Tonic	0,04 l	Euro 9,00

### Wein

Winzerkeller Auggener Schäf Weißer Burgunder, trocken	0,2 l	Euro 5,00
Weingut Keth Grauer Burgunder, trocken	0,2 l	Euro 5,00
Winzerkeller Auggener Schäf Weißweincuvée, lieblich	0,2 l	Euro 5,00
Weingut Hanka Rheingau Riesling, trocken	0,2 l	Euro 5,00
Deidesheimer Hofstück Portugieser Weißherbst, halbtrocken	0,2 l	Euro 5,00
Jean Buscher Dornfelder Rotwein, halbtrocken	0,2 l	Euro 5,00
Merlot delle Venezie trocken	0,2 l	Euro 5,00
Winzerkeller Auggener Schäf Spätburgunder Rotwein, trocken	0,2 l	Euro 5,00