

Abendkarte

Aperitif

Alkoholfreier Cocktail

Monin Bitter mit Orangensaft aufgefüllt

Glas Sekt „Hausmarke“ mit Holunderblütensirup

“Aperol Spritz“ – einfach lecker

Aperol – Sekt – Wasser – Orangenscheibe

Lillet Berry

Französischer, fruchtiger Weinaperitif mit Russian Wild Berry aufgefüllt

Hendrick’s Gin 4 cl und Tonic

Sauerländer Edelbrennerei Gin 4 cl und Tonic

Granatapfel

0,3 l

Menue

Tomatencremesüppchen

mit Basilikumpesto

dazu Baguette

Tranchierter Sauerländer Rehbockrücken

serviert mit gebratenen Pfifferlingen

dazu Brokkoligemüse und Kartoffelkrusteln

Hausgemachtes Holunderblütenparfait

auf Vanillesauce

serviert mit frischen Erdbeeren

Vorspeisen

Gebackene Champignonköpfe

*serviert mit Kräuterquark
dazu Baguette*

Matjesröllchen mit roten Zwiebeln

*gefüllt mit einer Preiselbeersahne
dazu Schwarzbrot*

Carpaccio vom Rinderfilet

*fein mariniert
dazu Tête de Moine-Käse, Baguette und Butter*

Suppen

Kraftbrühe

mit Nudeln und Ei

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen

dazu Baguette

Tomatencremesüppchen

*mit Basilikumpesto
dazu Baguette*

Salate & Vegetarische Köstlichkeiten

Salatschüssel Brigitte

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

Eine Auswahl von Anti Pasti

*an marinierten Blattsalaten
serviert mit Frischkäse aus der Abtei Königsmünster
dazu Baguette*

Bandnudeln

*serviert mit frischen Pfifferlingen in Rahm
und gehobeltem Parmesan
dazu einen gemischten Salatteller*

Bandnudeln „Dolce Vita“

*in einer Tomaten-Pestosauce mit getrockneten Tomaten
Parmesankäse
serviert mit gebratenen Riesengarnelen
dazu einen gemischten Salatteller*

Das neue Bier für unsere Gäste!



*Waldhaus ohne Filter
-naturtrüb-
Premiumbier aus dem Südschwarzwald
mit Naturhopfen gebraut.
0,3 l*

Hauptgerichte

Gedünstetes Filet vom Zander und Norweger Lachs

*an einer feinen Rieslingsauce
auf Bandnudeln
dazu einen herzhaften Blattsalat*

Wiener Schnitzel vom Kalb

*serviert mit Preiselbeeren
dazu einen gemischten Salatteller und Pommes frites*

Medaillons vom Schweinefilet mit Tortenbrie überbacken

*auf einer Preiselbeersauce
dazu einen gemischten Salatteller und Kartoffelkroketten*

Herzhaftes Rumpsteak vom Argentinischen Rind

*auf einer Rotwein-Charlottensauce, dazu würzige Kräuterbutter,
Speckböhnchen und Bratkartoffeln*

Sauerländer Küche

Himmel und Erde

*Gebratene Scheiben von Blutwurst und Äpfeln mit Röstzwiebeln
auf Kartoffelschnee
dazu einen gemischten Salatteller*

Sauerländer Rinderwurst mit zerlassener Butter

*dazu einen gemischten Salatteller
und Röstkartoffeln*

Herzhaft & Lecker

Goldgelb gebackener Camembert

*mit Krustelpetersilie
Preiselbeeren, Schwarzbrot und Butter*

Föckinghauser Forstmeistersteak

*Gebratenes Schweinerückensteak mit frischen Champignons
dazu einen gemischten Salatteller
und Bratkartoffeln*

Germanenspieß

*Feuriges Spießgericht mit gerösteten Zwiebeln
dazu einen gemischten Salatteller
und Bratkartoffeln*

Hauskrüstchen

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

Öffnungszeiten

<i>Restaurant</i>	<i>Di-Sa</i>	<i>10.00-23.00 Uhr</i>
	<i>So</i>	<i>10.00-21.30 Uhr</i>
<i>Küchenzeiten</i>	<i>Di-Sa</i>	<i>12.00-14.00 und 17.30-20.30 Uhr</i>
	<i>So</i>	<i>12.00-14.00 und 17.30-20.00 Uhr</i>
<i>Montag</i>	<i>Ruhetag</i>	