

## Suppen und Vorspeisen

Karotten-Kokossuppe  
mit Mango 4,50

### Sauerländer „Hochzeitssuppe“

Rinderkraftbrühe mit Blumenkohl,  
Eierstich und Klößchen 4,50

Lauchcremesuppe mit gebratener Garnele  
und Croutons 5,20

\*\*\*\*\*

gebratene Garnelen mit Tomaten,  
Kräutern und Knoblauch in Olivenöl 11,00

Ragout von Champignons mit Räucherlachs  
und Käse überbacken 8,50

## Salate

Salatteller mit gebratenem Zanderfilet  
in Kräuterdressing, dazu Speckstreifen und Baguette 12,50

Salatteller „Ibiza“  
mit einem kleinen Rumpsteak und Joghurtdressing 12,50

Salatteller mit gebratenem Hähnchenbrustfilet  
und Champignons in Kräuterdressing 11,50

## Grillpfanne „IM STILLEN WINKEL“

verschiedene Filets vom Grill mit Champignons,  
feinem Gemüse, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln 18,50

### Lachsforellenfilet in Mandelbutter gebraten

dazu Petersilienkartoffeln und Salat 18,50

### Hähnchenbrustfilet mit Käse gefüllt

mit Bacon gebraten auf Tomatensauce dazu Kartoffelspalten und Salat 15,50

### Schweinefilet mit einer Walnusskruste

auf Brombeer-Jus dazu Kroketten und Salat 17,50

### Kräuterknödel mit Käsefüllung (vegetarisch)

auf Tomatensauce und Salat 11,50

### Sauerländer Potthucke mit Speck und Kräuterdip

dazu Salat 8,50

### gebratene Blutwurst auf Kartoffel-Apfelpüree

mit Schmorzwiebeln und Salat 9,50

### Ragout vom heimischen Wild mit Pilzen

dazu Kartoffelknödel und Salat 18,50

### geschmorte Schweinebäckchen

mit Kartoffelknödel und Salat 14,80

## Steaks wie man sie mag

### Rumpsteak

wie gewachsen mit Fettkante ca. 250 g 16,00 ca. 350 g 22,00

### Filetsteak

ca. 200 g 23,00 ca. 300 g 34,00

### Rinderhüftsteak

ca. 250 g 12,50 ca. 350 g 17,00

### Schweinerückensteak

ca. 200 g 8,00 ca. 300 g 11,50

### dazu reichen wir nach Wunsch:

Kräuterbutter

1,40

Bratkartoffeln

2,50

Zwiebeln

1,80

Pommes Frites

2,20

Champignons

2,50

Kartoffelecken mit Dip

3,00

Sauce Hollandaise

2,20

Salatteller

2,80

Pfefferrahmsauce

2,20

Gemüsebeilage

mit Sauce Hollandaise

3,00

## Unsere Schnitzelauswahl

### Schnitzel „Omas Art“

mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei

13,00

### Schnitzel „Williams“

mit Birne, Preiselbeeren und Sauce Hollandaise

13,00

### Pfefferrahmschnitzel

13,00

### Cordon bleu vom Schwein

mit Schinken und Käse gefüllt

14,00

(zu den oberen Schnitzelvariationen servieren wir Pommes und Salat)

Wir servieren Ihnen fast alle Gerichte auch in kleinen Portionen mit 2,00 € Abzug!  
Haben Sie andere Wünsche oder sind Allergiker sprechen Sie mit der Bedienung.

## Unsere Dessertempfehlung

### Bayrischcreme mit Erdbeermark

im Gläschen 3,00

### Schoko-Himbeer-Mus mit Amaretto 3,90

### warmes Schokoladenküchlein

mit einem schmelzenden Kern

dazu Zimt-Krokanteis 6,50

#### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärtzt 7. gewachst 8. mit Phosphat 9. mit Süßungsmittel 10. mit Milcheiweiß 11. koffeinhaltig 12. chininhaltig 13. mit Taurin

#### Kennzeichnungspflichtige Allergene

a: Gluten b: Krebstiere c: Ei d: Fisch e: Erdnuss f: Soja g: Milch h: Schalenfrüchte i: Sellerie j: Senf  
k: Sesam l: Schwefeldioxid u. Sulfite m: Lupinen n: Weichtiere

Unsere Speisen können alle Spuren von Gluten enthalten.