Abendkarte

37 Spargelcremesuppe mit eigener Einlage 6.50

38 Meerrettichsuppe mit Räucherlachs 7.50

31 Rindfleischsuppe mit Markklößchen 6.50 V

34 hausgemachte Gulaschsuppe mit reicher Einlage 6.50 V

36 Überbackene Zwiebelsuppe 7.90 V

~ ~ ~ ~ ~

Sauerländer Forelle aus dem Lennetal

4 klein - 1/2 Forelle, geräuchert 10.90
100 groß - 1 ganze Forelle, geräuchert 16.90
dazu frisch geriebener Meerrettich, Toast und Butter

107 Forelle Müllerin in Butter gebraten 21.90
137 oder mit Gartenkräutern und Knoblauch gefüllt 23.90
dazu Salzkartoffeln und ein Salat vom Buffet*

* * *

431 Buchweizenpfannekuchen
gefüllt mit jungem Blattspinat und Käse 13.90 V

423 gebackene Austernpilze mit einem pikanten Dipp
dazu Bratkartoffeln und ein Salat vom Buffet* 15.90 V

92 feine Bandnudeln mit Spargeln und Shrimps 19.90

472 Frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter
dazu ein gemischter Schinkenteller und Kartoffeln 25.50

481 frischer Spargel mit mit zerlassener Butter
einem Schweineschnitzel 25.90

474 Schweinelendchen mit frischem Spargeln
dazu mit zerlassener Butter und Kroketten 28.90

581 Statt zerlassene Butter
eine frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise 2.50

* * *

V = Ovo Lacto vegetarisch
V = Second Hand vegetarisch: das Tier hat sich rein pflanzlich ernährt
PS: Beilagenänderungen berechnen wir mit einem kleinen Aufpreis

aus der Hausschlachtung vom Bauer Schulte aus Ohlenbach

283 Sauerbraten in der Rosinensauce
Kartoffelklöße und Apfelkompott 19.90 V

281 Pikantes Rindergoulasch
dazu hausgemachte Nudeln und ein Salat vom Buffet* 18.90 V

Saisonende: Grünkohl mit Bratkartoffeln

451 wahlweise: mit der hausgeräucherten Mettwurst 15.90
457 mit Kasseler Rippenspeer und Mettwurst 18.90

342 Lammbraten mit feinen Kräutern frisch aus dem Ofen
gebratener Grünspargel und Kartoffelgratin 19.90 V

246 Bayerischer Leberkäse mit einem Spiegelei
dazu süßer Senf, eine Gewürzgurke und Bratkartoffeln 12.90

72 Hirtennudeln nach Südtiroler Art
dazu frisch geriebener Parmesan 12.50

266 Schweineschnitzel in der Rahmsauce mit frischen Champignons
Pommes frites und ein Salat vom Buffet* 19.50

263 Medaillons vom Schweinelendchen
im Speckmantel gebraten
Broccoli in Mandelbutter und feine Bandnudeln 21.50

152 Wildfrikadellen in der Rahmsauce mit frischen Pilzen
dazu Bratkartoffeln und Apfelkompott
mit Preiselbeeren vom Kahlen Asten 16.90 V

Dessert:

756 Vanilleeis mit frischen Erdbeeren 7.80

655 Vanilleeis mit Rhabarberkompott 6.80

720 Bayerisch creme mit Obstsalat und Maraschino 6.90 V

712 Panna cotta von Buttermilch aus der Upländer Bauernmolkerei
dazu verschiedene Fruchtsaucen 6.20 V

!!! Für jede 5 Sterne Bewertung bei Google, Tripadvisor oder Holidaycheck
zahlt der Chef 5,00 € in die Trinkgeldkasse… Unser Team freut sich also doppelt über Ihre Bewertung ;-)

Achtung für den Sonntagsbraten am 05. Mai.
und das Muttertagsmenü am 12. Mai vorreservieren Achtung