

VORSPEISEN

*Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Eierstich
4,80 €*

*Französisches Zwiebelsüppchen
mit Käse gratiniert
4,80 €*

*Gebackener Camembert mit Preiselbeeren
und Butter dazu Toast
6,50 €*

SALATVARIATIONEN

*Kleiner gemischter Salatteller
4,50 €*

*Großer bunter Salatteller
wahlweise serviert mit...*

Kräuterbaguette 9,50 €

4 Riesengarnelen 13,00 €

Hähnchenbruststreifen 11,50 €

RUSTIKALES AUS TOPF UND PFANNE

*Hausgemachter Erbseneintopf
mit Würstchen
7,00 €*

*Rinderwurst
vom Metzger Gierse aus Bödefeld
serviert mit...*

<i>Landbrot und Gewürzgurke</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Bratkartoffeln und Gewürzgurke</i>	<i>10,50 €</i>

*“Strammer Max“
Schinkenbrot mit 2 Spiegeleiern
7,00 €*

*“Himmel und Erde“
Gebratene Blut- und Leberwurst
auf Bratkartoffeln
dazu Gewürzgurke
9,50 €*

VEGETARISCH

*“Sonnenblumenspätzle“
Spätzle mit Champignons á la creme
und frischen Strauchtomaten überbacken,
bunter Salatteller
12,00 €*

*Hausgemachte Semmelknödel mit Camembert
überkrustelt auf Wirsinggemüse
und buntem Salatteller
13,50 €*

UNSERE KLASSIKER

*Champignonrahm- oder Zwiebelschnitzel
mit Pommes Frites und Salatteller
13,50 €*

*“Vellinghauser Krüstchen”
Schweineschnitzel auf Toast mit Champignonrahmsauce,
Röstzwiebeln, Spiegelei, Salatbeilage
12,50 €*

*“Schweinelendchenpfanne”
Gebratene Schweinemedallions auf Röstkartoffeln
mit Champignons à la creme, Salatteller
17,50 €*

*“Klein aber Fein”
Zartes Hähnchenbrustfilet an Sauce Bearnaise
mit Kartoffelkroketten und Salatbeilage
14,50 €*

*“Der Förster”
Schweinelendchen mit Preiselbeeren und Tortenbrie gratiniert
auf Rahmwirsing dazu Kartoffelgratin
18,50 €*

“Winterzauber“

*Hähnchenschnitzel an Currycreme mit Früchten
dazu Kartoffelkroketten und Salatteller*

14,50 €

“Züricher“

*Geschnetzeltes vom Schweinerücken mit frischen
Champignons in leichter Rahmsauce
dazu Spätzle und Salat*

16,50 €

JETZT WIRD `S WILD

“Wilddieb“

*Feines Hirschragout in Waldpilzsauce
mit Preiselbeerbirne dazu
Apfelrotkraut und Butterspätzle*

19,50 €

“Wildsau“

*Schmorbraten vom Wildschein-Frischling
an Brombeersauce mit Semmelklößen
und Bohnenbündchen*

20,50 €

Unsere Steaks stammen alle von Angus Rindern aus Uruguay. Durch die optimalen klimatischen und geografischen Bedingungen können die Weideochsen das ganze Jahr auf immer satt grünen Wiesen verbringen. Dadurch bekommt das Fleisch seinen perfekten Geschmack; ca. 6 Wochen dauert der Schiffsweg und lässt somit das Fleisch bei 2°C perfekt reifen.

Rumpsteak 200g

“Tiroler“

*mit gebackenen Zwiebeln und Kräuterbutter
dazu Speckböhnchen und Kartoffelgratin*

22,50 €

“Beef und Lobster“

*dazu 3 Riesengarnelen, Kräuterbutter,
Pommes Frites*

24,00 €

FISCH

*Gedämpftes Lachsfilet an frischer Estragonsauce
auf Wirsinggemüse dazu Kartoffelgratin*

18,00 €

FLAMMKUCHEN

Schinken / Lauch

Speck / Zwiebeln

Lachs / Lauch

8,50 €

PIZZA

Salami 6,50 €

Margherita 5,50 €

DESSERT

Hausgemachtes
Schokoladen-Karamell Mousse

5,00 €

Gebackener Apfel Crumble
mit Zimt Eis

6,50 €

Omas Grießpudding auf
winterlichen Brombeeren

4,50 €

Flammkuchen Apfel / Zimt

6,50 €

EIS

Gemischtes Eis

Vanille / Erdbeer / Schoko
garniert mit Eiswaffel

3,50 €

4,00 € mit Sahne

Krokant-Becher

Haselnuss / Schoko
garniert mit Krokantstreußel,
Schoko-, Karamellcreme und Sahne

3,80 €

Coupe-Danemark

Vanille / Vanille / Vanille
serviert mit Schokocreme,
Sahne und Schokostreußeln

4,40 €

Eierlikörbecher

Vanille / Vanille / Vanille
serviert mit Verpoorten -
Eierlikör und Sahne

4,40 €

Eiszwerg

Erdbeer / Schoko
garniert mit Sahne und
Schokocreme

2,50 €

Kidsparty

Eine Kugel nach Wahl
garniert mit Sahne und
Smarties

2,20 €

Softdrinks

Afri Cola	0,3	2,40 €
Afri Cola light	0,3	2,40 €
Bluna Orange	0,3	2,40 €
Bluna Zitrone	0,3	2,40 €
Mineralwasser mit / ohne	0,25	2,00 €
Bio- Apfelsaft	0,3	3,00 €
Orangensaft	0,2	2,20 €
Johannisbeersaft		
Apfelschorle, Johannisbeerschorle		
Orangenschorle,	0,3	2,40 €

Biere

Warsteiner Pils	0,3	2,40 €
Xavers Landbier	0,3	2,40 €
Weizen hell	0,5	3,50 €
Weizen alkfr.	0,5	3,50 €
Herb alkfr.	0,33	2,40 €
Malzbier	0,33	2,40 €

Spirituosen 2cl

Baileys	2,00 €
Obstler	2,00 €
Sambucca	2,00 €
Fernet	2,00 €
Sambucca-Baileys	2,40 €
Williams	2,40 €
Malteser	2,40 €
Linie	2,40 €
Ramazotti	2,00 €
Jägermeister	2,00 €
Underberg	2,00 €
Kümmerling	1,50 €
Ouzo	1,50 €
Weizenkorn	1,50 €
Wacholder	1,50 €
Kirschlikör	1,50 €
Waldmeister	1,50 €
Minze	1,50 €
Wodka	1,50 €

Bioweine

Rotwein	0,2	4,80 €
Dornfelder trocken		
Blauer Portugieser halbtrocken		
Roséwein	0,2	4,80 €
Blauer Portugieser		
Weißwein	0,2	4,80 €
Riesling Kabinett halbtrocken		
Kerner trocken		
Kerner Spätlese lieblich		
Weinschorle	0,2	4,40 €

Piccolo Sekt	5,00 €
Piccolo Hugo	4,00 €

Warme Getränke

Heiße Schokolade	2,40 €
mit Amaretto	3,90 €
Heiße Zitrone	2,00 €
Pott Glühwein	3,00 €
Pott Jagertee	3,00 €
Pott Grog	3,00 €

Kaffee

Tasse Kaffee	1,90 €
Kännchen Kaffee	3,80 €
Pott Café Crémé	3,00 €
Cappuccino	2,40 €
Café au lait	2,80 €
Latte Macchiatto	2,80 €
Espresso	1,90 €
Espresso double	3,80 €

Pure Tea

Schwarz / Früchte	2,00 €
Grüner / Kamille	
Kräuter / Gewürz	
Orange-Karamell	
Pfefferminz	