

Speisenkarte 26. August 2026

Spanferkel-Gemüsesülze	14,50
<i>Senfmayonnaise, eingelegte Zwiebeln, Apfelchutney und Salatgarnitur</i>	
Topinamburcremesuppe	7,50
<i>mit eigenen Chips, Kräuteröl, Sahnehaube und Baguette</i>	
>><	
Großer bunter Salatteller mit allerlei angemachten Salaten, Sommerbeeren, Himbeerdressing, Röstbrotwürfeln, karamellisiertem Ziegenkäse und Walnüssen vegetarisch	16,50
wahlweise mit 3 gebratenen Garnelen	21,50
Kurz gebratenes Geschnetzeltes vom Sauerländer Rinderrücken an Pfifferlingsauce mit gemischtem Sommergemüse dazu Pommes frites	29,50
Schweinefilet am Stück gebraten	24,50
<i>mit Sauce Bearnaise, frisch gebratenen Pfifferlingen, gemischtem Sommergemüse, Kartoffelkroketten und Kürbiskerncreme</i>	
Gebratene Kalbsleber	24,50
<i>dazu Calvadosjus, Weinäpfel, Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und ein gemischter Salatteller</i>	
Gebratenes Hähnchenbrustfilet	23,50
<i>auf Curry-Früchtesauce dazu Maracuja-Karotten, Kürbiskerncreme und Röstitaler</i>	
Schnitzel vom Schweinerücken	19,50
<i>dazu Rahmsauce, frisch gebratene Champignons, Pommes Frites und ein gemischter Salatteller</i>	
Gebratenes Lachsfilet BBQ Style	28,50
<i>dazu Bärlauchpesto, Sriracha Creme, gebackener Rucola, Kartoffeldrillinge mit Kräuterquark und ein gemischter Salatteller</i>	
>><	
Gebackener Pflaumencrumble aus dem Mühlengarten	7,50
<i>mit einer Kugel Vanilleeis, Walnüssen und Zwetschgensahne</i>	
Tonkabohnen-Cheesecake Törtchen	7,50
<i>mit Kokoscrumble, Mangosauce, gebackener weißer Schokolade und Milchkaramell</i>	

Änderungen vorbehalten