

Speisenkarte 28. Oktober 2026

Rote Bete Carpaccio 16,00
karamellisierter Ziegenkäse, Misomayonnaise, marinierte Flower Sprouts und Feigenconfit

Krustentiersuppe mit gebratener Garnele, Creme Fraîche und Baguette 7,50

>><<

Geschmorte Petersilienwurzel 18,50
mit Honig, gebratenen Feigen, gebackenem Rucola, Thymian Creme Fraiche und Kartoffeltörtchen

Ragout vom Rothirsch aus dem Arnsberger Wald 26,50
in Holundersauce mit Birnenspalten, Preiselbeeren, Rotkohl und Röstitalern

Sauerkraut mit Mettwurst und Kasseler Schweinenacken 22,00
mit kräftiger Jus, Bratkartoffeln, Apfel-Thymiangelee, Senf und Röstzwiebeln

Rosa gebratenes Rumpsteak (250g) 32,50
an Steinpilzsauce mit Kürbispüree, glasierte Ofenkarotten und Schnittlauchcreme, dazu Kartoffeltörtchen

Geschmorte Schweinebäckchen in eigener Sauce 24,50
dazu zweierlei Ofenkürbis, Röstitaler und Röstzwiebeln

Rosa gebratene Lammhüfte 31,50
mit Rosmarinjus, glasierten Ofenkarotten und gebratenen Polenta Talern

Gebratenes Norwegisches Lachsfilet an Krustentiersauce 27,50
dazu Rahmspinat, Fregola Sarda und gebackener Rucola

Münchener Schnitzel vom Schweinerücken 21,50
mit Senf und Meerrettich paniert dazu Rahmsauce, Pommes frites und ein gemischter Salatteller

>><<

Topfenpalatschinken mit Nougatganache, Marillenröster und Vanilleeis 7,50

Gebackener Mandelfinancier mit weiße Schokoladen-Limetten-Eis und Mangosauce 7,50

Änderungen vorbehalten