

Speisenkarte 30. September 2026

Beef Rolls 14,50

Kalt aufgeschnittene Rindersteakhälfte mit Trüffel-Spinatfüllung, Portweinzwiebeln, Feigenconfit, Apfelchutney und Wildkräutersalat an Erdnussdressing

Topinamburcremesuppe 7,50

mit eigenen Chips, Kräuteröl, Haselnussahne und Baguette

>><<

Großer bunter Salatteller mit allerlei angemachten Salaten, Sommerbeeren, Himbeerdressing, Röstbrotwürfeln, karamellisiertem Ziegenkäse und Walnüssen

vegetarisch 16,50

wahlweise mit drei gebratenen Garnelen 21,50

Rosa gebratenes Rumpsteak (250g) 32,50

*an Steinpilzsauce mit Petersilienwurzelgemüse und Trüffelcreme
dazu Kartoffeltörtchen*

Schweinefilet am Stück gebraten 26,50

mit Sauce Bearnaise, frisch gebratenen Steinpilzen, gemischtem Sommergemüse, Kartoffelkroketten und Kürbiskerncreme

Gebratene Kalbsleber 24,50

dazu Calvadosjus, Weinäpfel, Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und ein gemischter Salatteller

Hähnchengeschnetzeltes 23,50

in Curry-Früchtesauce dazu Maracuja-Karotten, Kürbiskerncreme und Röstitaler

Cordon Bleu vom Schweinerücken 22,00

mit Knochenschinken und Gouda gefüllt, Zitronenspalte, dazu Pommes Frites und ein gemischter Salatteller

Ragout vom Rothirsch aus dem Arnsberger Wald 28,50

an Preiselbeersauce mit Apfelrotkohl, Gewürzbirne und Kartoffeltörtchen

Gebratenes Filet vom Rotbarsch 28,50

an Krustentiersauce mit wildem Broccoli, Kartoffelpüree und geräucherter Tomatencreme

>><<

Gebackener Pflaumencrumble aus dem Mühlengarten 7,50

mit Vanilleeis, Walnüssen und Vanillesahne

Haselnuss x Quitte 7,50

Gebackenes Haselnussküchlein, Quittengelee, Sorbet von Zartbitterschokolade und Himbeermousse