

*Natur vor der Tür, Natur auf dem Tisch. Leichte Gerichte für
Gesundheit und Wohlbefinden. Fleisch von heimischen
Weidetieren, Getreide aus natürlichem Anbau & Kräuter aus
dem eigenen Garten, machen unsere Gerichte zu einer Freude
für Sinne und Gaumen!*

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Lillet Wild Berry 6,50 €

„Hugo“ Sekt & Holunderblütensirup 6,00 €

*“Amerie” Himbeerlikör & Walderdbeeren
aufgefüllt mit Sekt 6,50 €*

Granatapfel Spritz 6,00 €

Kürbis – Apfel - Creme ^{10,6} 6,50 €

"Suppen Trio"

Dreierlei Suppen zum probieren!

Erbsencreme & Shrimps

Kürbiscreme / Tomatensuppe ^{,9,10,14,6} 7,30 €

Gratinierter Ziegenkäse / Honig / Balsamico

gebackenem Rucola ^{9,10,6,1} 9,90 €

Bruschetta „Royal“

geröstetes Knoblauchbrot

marinierte Strauchtomaten / Garnelenspieß / Parmesan ^{1,9,10,6,14} 10,90 €

Garnelen in Knoblauchöl

Hausbrot ^{1,14,12,6} 11,50 €

Gebackener Fetakäse

frittierter Grünkohl / Preiselbeer – Feigen- Sauce ^{6,9,10,1} 9,90 €

Mediterrane Vorspeisenplatte: ab 2 Pers.
Tomaten-Mozarella / Anti Pasti / Gratiniertes Ziegenkäse /
Hausgebeitzter Lachs / Melone & Schinken / Garnelen
Brot & Dip ^{1,9,12,14,10,6} a Pers. 12,90 €

Unsere Weinempfehlung:
2019 er II Forte Gavi DOCG
Trocken & aromatisch, leicht & spritzig
Glas 0,2l 7,50 €

2019 Assemblage Unfiltered Weingut Peth-Wetz
Rotwein, trocken, Kirscharomen, Kaffee & Schokoladennoten
Glas 0,2l 7,80 €

2017 Etrusco Nero di Troja Primitivo
Rotwein Italien Puglia
würzig, satte Frucht, harmonisch trocken
Glas 0,2l 6,50 €

Grillteller 3 Steaks vom Rind, Schwein & Pute
geschmorte Zwiebeln / Gemüse
Kräuterbutter / Pommes – frites / Salatteller^{9,10,6,} 21,50 €

Pulled Pork Burger
Rote Zwiebeln / Tomaten/Cheddar-Käse
Salat / Pommes-frites ^{1,9,10,6} 15,50 €

Kotelette „Du Bell“ vom Lembecker Strohschwein
Sauce Robert / Röstkartoffeln / Salatteller ^{1,9,10,6} 16,90 €

Schnitzel „Cordon Bleu“
gefüllt mit Käse & Schinken,
Bratkartoffeln / Marktgemüse ^{1,9,10,6} 16,90 €

Geschmorte Gänseleber
Trauben – Madeira - Sauce / Reibekuchen ^{1,9,10,6} 13,50 €

Gefüllter Gänsebraten / Äpfel & Rosinen
Kartoffelklöße / Apfelrotkohl^{1,9,10,6} 25,80 €

Ab 4 Personen tranchieren unsere Köche Ihnen ganze Gänse am Tisch!!

Dämmerwalder Wildplatte ab 2 Pers.
Das Beste vom Hirsch, Wildschwein & Gänsebraten
Winterliche Gemüse / Barolosauce
Kroketten / Klöße ,9,10,5,6,1,7, a Pers. 31,30 €

Hirsch Burger
Rote Zwiebeln / Tomaten,
marinierter Rotkohl / Preiselbeeren / Brie / Schmoräpfel 1,9,10,6 15,50 €

Hirschkalbsbraten
Apfelrotkohl & Kroketten 1,9,10,6 22,50 €

Hirschmedaillons
Preiselbeeren, Birne & Brie überbacken
Schupfnudeln / Salat 1,6,9,10, 28,50 €

Hirschrücken rosé
Steinpilze / Kirschtomaten / Bandnudeln / Parmesan 30,90 €

Geschmorte Kalbsbäcken
Rote Beete –Kartoffel - Stampf / Salatteller 1,9,10,6 19,90 €

Angusrumpsteak / Pfefferrahm
Pommes – frites / Salatteller 1,9,10,6 26,50 €

Rinderfilet / Steinpilzrahm
Gratin Kartoffeln / Salatteller 1,9,10,6 30,90 €

Entenbrust rosa gebraten
Getrüffelte Parmesankartoffeln & Marktgemüse 1,9,10,6 23,80 €

Frische Steinpilze in Rahm
Bandnudeln / Parmesan 9,10,6,1 15,30 €

Auberginenschnitzel/ gratiniertem Ziegenkäse
Spaghetti / Tomatenjus / Salatteller 1,9,10,6 14,80 €

Veggie – Burger

mit Roten Zwiebeln, Tomaten & gehobeltem Bergkäse
Rosmarinkartoffeln & Sauerrahm 6,1,2,9,10,12 13,80 €

Salatbowle „Olga“

Salate der Saison / Rumpsteakstreifen / Salm / Shrimps
1,2,3,5,8,9,10, 16,90 €

Vegan Burger

Rote Bete Chips / Tomaten / Käse / Guakamole / Zwiebeln
Pommes – frites 13,1,3,4,9 14,50 €

Lachsfilet im Sesammantel

Karamellisiertem Chicorée / Currysauce
Rosmarinkartoffeln 1,8,10,6 22,50 €

Doraden Filets mit Kräutern / Knoblauch gebraten

Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln / Salatteller 1,8,10,6 23,50 €

Zanderfilet gebraten / Zitronenbutter

Champagnerkraut / Kartoffelstampf 1,8,9,10, 23,80 €

Desserts

Bio Käseauswahl aus Nordbrock

mit Haus Brot / Früchten 5,6,9,10,12 11,30 €

Zimtparfait / Mohnmousse / Burgunderpflaumen5,9,10, 7,30 €

Pumpernikeleis / Rübenkrautsauce / Himbeeren5,9,10, 7,30 €

Kalter Hund / Schokoladenmousse

Rote Grütze 1,9,10,5 6,30 €

Geeistes Nugatmousse / Himbeeren10,5 6,30 €

Herrencreme ,10,5 4,30 €

Dreierlei Süßes:

Mousse au Chocolat,

Panna Cotta / Crème brûlée 5,10, 7,30 €
danach einen Espresso oder Cappuccino?

Unser November Menu

*Gebeizter Lachs / frittierter Grünkohl
Preiselbeer - Feigen - Sauce*

o0o

Kürbis – Apfel - Creme

o0o

*Gefüllter Gänsebraten
Rosenkohl / Kartoffelklöße*

oder

*Kabeljaufilet gebraten
Dijon - Senf - Sauce
Rote - Beete - Stampf*

o0o

*Zimtparfait / Mohnmousse
Burgunderpflaumen*

à Pers. 38,50 €

Wir wünschen einen guten Appetit!

Unsere neuen Liköre sollte Sie probieren!