

*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 6,90 €*

*„Hugo“ Sekt & Holunderblütensirup 6,90 €*

*“Amerie” Himbeerlikör & Walderdbeeren  
aufgefüllt mit Sekt 6,90 €*

*Heidi Spritz 6,90 €*

*Granatapfel Spritz 6,90 €*

*Kürbis – Apfel – Kokos – Crème 10,6,9,11 6,80 €*

*Düsseldorfer Senfsüppchen 9,10,6,3 6,80 €*

*“Suppen Trio”*

*Dreierlei Suppen zum probieren!*

*Kürbis-Creme*

*Senfsüppchen / Tomatensuppe 9,6,11,10,14 7,50 €*

*Gratiniertes Ziegenkäse / Honig / Balsamico  
gebackener Grünkohl / Preiselberddressing 9,10,6,1 10,50 €*

*Geschmorte Gänseleber / Trauben – Madeira - Sauce  
Reibekuchen 1,14,12 12,90 €*

*Bruschetta „Royal“*

*geröstetes Knoblauchbrot*

*Strauchtomaten / Garnelenspieß / Parmesan 1,9,10,6,14 11,50 €*

*“Two in One”*

*Kürbissüppchen / Antipasti / Tomate / Büffelmozzarella  
gebeizter Lachs / Hausbrot / Dip 6,9,10,3 12,90 €*

**Mediterrane Vorspeisenplatte: ab 2 Pers.**  
Tomaten-Mozzarella / Antipasti / Gratiniertes Ziegenkäse /  
Hausgebeizter Lachs / Melone & Schinken / Garnelen  
Brot & Dip <sup>1,9,12,14,10,6</sup> à Pers. 13,50 €

**Unsere Weinempfehlung:**

**2022er Lugana**

Trocken & aromatisch, leicht & spritzig

Garda Glas 0,2l 7,90 €

**2022 Neprica Tormaresca Puglia**

Primitivo, trocken weich, fruchtig Glas 0,2l 7,80 €

**2020 le Petit Fermier Bio**

Merlot, ausgewogene reife Tannine,

würzig, satte Frucht, harmonisch trocken Glas 0,2l 7,90 €

**Grillteller 3 Steaks vom Rind, Schwein & Pute**

geschmorte Zwiebeln / Gemüse

Kräuterbutter / Pommes-frites / Salatteller<sup>9,10,6,.</sup> 22,80 €

**Pulled Pork Burger**

Rote Zwiebeln / Tomaten / Cheddar-Käse

Salat / Pommes-frites <sup>1,9,10,6</sup> 16,90 €

**Hirschburger**

karamellisiertem Rotkohl / Preiselbeeren / Roten Zwiebeln / Tomaten

Brie / Pommes-frites <sup>1,9,10,6</sup> 17,90 €

**Jackfruit Burger (Vegan)**

Ruccola / Rote Zwiebeln / BBQ Sauce / Avocado / Tomaten

Pommes-frites <sup>1,9,13,6,3</sup> 16,80 €

**Kotelette „Du Bell“ vom Lembecker Strohschwein**

Sauce Robert / Röstkartoffeln / Salatteller <sup>1,9,10,6</sup> 20,50 €

**Schnitzel „Cordon Bleu“**

gefüllt mit Käse & Schinken,

Röstkartoffeln / Marktgemüse <sup>1,9,10,6</sup> 18,50 €

**Gefüllter Gänsebraten / Äpfel & Rosinen / Maronen**

*Kartoffelklöße / Apfelrotkohl*<sup>1,9,10,6</sup> 32,50 €

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

### **Unser Gänsemenu**

**Feldsalat & Kartoffeldressing / Croutons**

**oOo**

**Kürbiscreme**

**oOo**

**Gefüllter Gänsebraten / Äpfel & Rosinen/ Maronen**

*Rosenkohl / Kartoffelklöße*

**oOo**

**Rote Grütze / Vanilleeis**

*Sasses Sechser* <sup>9,10,6,1</sup> 44,50 €

### **Heimisches Wild**

**Dämmerwalder Wildplatte ab 2 Pers.**

*Das Beste vom Hirsch, Wildschwein & Gans*

*Winterliche Gemüse / Barolosauce*

*Kroketten / Klöße* <sup>,9,10,5,6,1,7,</sup> a Pers. 33,90 €

**Geschmorte Hirschkeule / Rotweibirne**

*Apfelrotkohl / Kartoffelklöße* <sup>1,9,10,6</sup> 25,50 €

**Hirschmedaillons**

**Preiselbeeren/ Birne & Brie überbacken**

*Schupfnudeln / Feldsalat* <sup>1,6,9,10,</sup> 32,50 €

**Hirschrücken rosé**

*Steinpilze / Kirschtomaten / Bandnudeln / Parmesan / Feldsalat* 32,90 €

**Rehragout**

*Apfelrotkohl / Spätzle* <sup>1,6,9,10</sup> 23,80 €

### **Kalbschnitzel**

*Röstkartoffeln / Salatteller* .9,1,10,6 23,50 €

### **Geschmorte Kalbsbäckchen**

*Rote Beete - Kartoffel - Stampf / Salatteller* 1,9,10,6 24,50 €

### **Angusrumpsteak / Pfefferrahm**

*Pommes – frites / Salatteller* 1,9,10,6 30,90 €

### **Rinderfilet / Birne / Brie & Preiselbeeren überbacken**

*Barolojus / Gratin-Kartoffeln / Salatteller* 1,9,10,6 34,90 €

### **Geschmortes Kürbisragout / Maultaschen**

*Kirschtomaten / Käsesauce* 1,9,10, 16,50 € (vegetarisch)

### **Jackfruitragout in Kokos – Curry**

*Rote Bete – Risotto / Salatteller* .9,10,6,12 18,50 € (Vegan)

### **Veggie – Burger**

*mit Roten Zwiebeln, Tomaten & gehobeltem Bergkäse*

*Rosmarinkartoffeln & Sauerrahm* 1,2,9,10,12 16,80 € (vegetarisch)

### **Frische Steinpilze in Rahm / Bandnudeln**

*Kirschtomaten / Parmesan / Rucola* 13,1,3,4 17,90 € (vegetarisch)

### **Salatbowle**

*Salate der Saison / Rumpsteakstreifen / Salm / Shrimps* .2,3,5,8,6,10, 18,30 €

*Lachsfilet im Sesammantel*  
*Karamellisiertem Chicorée / Currysauce*  
*Rosmarinkartoffeln* 1,8,10,6 24,80 €

*Doraden Filets mit Kräutern / Knoblauch gebraten*  
*Zwiebeln/ Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln / Salatteller* 1,8,10,6 24,90 €

*Kabeljaufilet gebraten Rote-Beete–Meerrettich-Sauce*  
*geschmorter Spitzkohl / Rosmarinkartoffeln* ,8,9,12 27,80 €

## Desserts

*Bio Käseauswahl aus Nordbrock*  
*mit Haus Brot / Früchten* 5,6,9,10,12 10,30 €

*Walnusseis / Brombeeren/ Whiskeyschaum* 5,9,10, 7,90 €

*Pumpernickeleis / Himbeeren / Rübenkrautsauce* 9,10,1 7,90€

*Mohnmousse / Backpflaumen* 9,10,1,5 6,90 €

*Kalter Hund / Schokoladenmousse*  
*Rote Grütze* 9,10,1,5 6,90 €

*Herrencreme* ,10,5 4,80 €

*Dreierlei Süßes: Mousse au Chocolat*  
*Panna Cotta / Crème brûlée* 5,10, 7,80 €

## *Unser Menü*

*Carpaccio vom Angusrind  
Ruccola / Parmesan*

*o0o*

*Kürbissüppchen*

*o0o*

*Zanderfilet / Pak Choi / Kirschtomate  
Rosmarinkartoffeln*

*oder*

*Hirschsteak Wodka – Kirsch - Sauce  
Spätzle / Spitzkohlgemüse*

*o0o*

*Mohnmousse / Backpflaumen*

*à Pers. 46,90 €*

*Wir wünschen einen guten Appetit!*

# Legende der Allergenen Inhaltsstoffe

Numeric listing of allergens ingredients

1 = *Glutenhaltiges Getreide (Weizen)*

*Cereals containing gluten and products*

2 = *Krebstiere*

*Crustaceans*

3 = *Sellerie*

*Celeriac*

4 = *Sesamsamen*

*Sesame seed*

5 = *Eier*

*Egg*

6 = *Senf*

*Mustard*

7 = *Weichtiere*

*Molluscs*

8 = *Fisch*

*Fish*

9 = *Schwefeloxide und -sulfit*

*Sulphur dioxide and sulphite*

10 = *Laktose / Milch*

*Lactose / milk*

11 = *Erdnüsse*

*Peanuts*

12 = *Lupine*

*Lupine*

13 = *Sojabohnen*

*Soybeans*

14 = *Schalenfrüchte*

*Edible nuts*