

*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 7,50 €*

*„Hugo“ Sekt & Holunderblütensirup 7,30 €*

*gerne auch alkoholfrei!*

*Aperol Spritz 7,30 €*

*“Amerie” Himbeerlikör & Walderdbeeren*

*aufgefüllt mit Sekt 7,70 €*

*Limoncello / Prosecco 7,70 €*

*Granatapfel Spritz 7,30 € gerne auch alkoholfrei!*

*Kürbis - Apfel - Suppe 10,6,9,11 7,90 € **vegan***

*"Suppen Trio"*

*Dreierlei Suppen zum probieren!*

*Kräuter - Knoblauch - Süppchen*

*Kürbis – Apfel- / Tomatensuppe **vegan** 9,6,11,14. 8,30 €*

*Gratinierter Ziegenkäse / Honig / Balsamico*

*gebackener Grünkohl / Orangendressing 9,6,1 11,50 € **vegetarisch***

*Hausgebeizter Wildkräuterlachs / Senf - Dill - Sauce*

*Reibekuchen 1,14,12, 14,50 €*

*Garnelen in Chili - Knoblauchöl*

*Hausbrot 6,2,9,3 13,30 €*

*Büffelmozzarella / Mango - Avocado - Salat*

*Orangen – Chili - Dressing 2,3,5,8,6,10, 12,90 € **vegetarisch***

**Mediterrane Vorspeisenplatte: ab 2 Pers.**  
Tomaten-Mozzarella / Antipasti / Gratiniertes Ziegenkäse /  
Hausgebeizter Lachs / Melone & Schinken / Garnelen  
Brot & Dip 1,9,12,14,10,6 à Pers. 14,30 €

**Unsere Weinempfehlung:**  
**2023 LYV Sauvignon Pays DÔC Frankreich**  
Trocken & aromatisch, leicht & spritzig  
Glas 0,2l 8,50 €

**2023 Nardelli Negroamaro**  
Rotwein Italien 95 Punkte, ausgewogene reife Tannine,  
würzig, satte Frucht, harmonisch trocken Glas 0,2l 8,80 €

**2023 Musso Weißwein Sauvignon**  
alkoholfrei / feine Säure/ fruchtig Gl.0,2l 7,80 €

**2023 er Musso Merlot Spanien**  
alkoholfrei, Kirsch- und Beerenaromen Glas 0,2l 7,80 €

**„Isselburger“**  
Chicken / Teriyaki, Jalapenos / Wakame  
Honig-Senf / Pommes – frites 1,9,12,14,10,6 18,80 €

**Pulled Pork Burger**  
Rote Zwiebeln / Tomaten / Cheddar-Käse  
Salat / Pommes-frites 1,9,10,6 18,80 €

**Galloway -Burger vom Fengels Hof am Winzelbach**  
Bacon / Marmelade von Zwiebeln/ Kirschen/ Tomaten  
Cheddar-Käse / Pommes-frites 1,9,10,6 18,90 €

**Veggie – Burger**  
mit Roten Zwiebeln / Tomaten & Bergkäse  
Rosmarinkartoffeln / Sauerrahm 1,2,9,10,12 17,90 € **vegetarisch**

### ***Geschmorte Kalbsbäckchen***

*Birnen – Kartoffelstampf / Salatteller* 1,9,10,6 25,80 €

### ***Entenbrust rosè gebraten***

*Gratinkartoffeln / Marktgemüse* 1,9,10,6 28,80 €

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

*Sauce Robert / Röstkartoffeln / Salatteller* 1,9,10,6 22,50 €

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

*geschmorte Zwiebeln / Gemüse*

*Kräuterbutter / Pommes-frites / Salatteller* 9,10,6, 23,80 €

### ***Schnitzel „Cordon Bleu“***

*gefüllt mit Käse & Schinken,*

*Röstkartoffeln / Marktgemüse* 1,9,10,6 21,80 €

### ***Kalbschnitzel***

*Röstkartoffeln / Salatteller* 9,1,10,6 24,90 €

### ***Rinderfilet / Steinpilze in Rahm***

*Gratinkartoffeln / Salatteller* 1,9,10,6 36,90 €

### ***Angusrumpsteak 250 gr. / Pfefferrahm***

*Pommes – frites / Salatteller* 1,9,10,6 32,90 €

### ***Lammrücken / Chiorizo - Kräuterkruste***

*Barollosauce / Birnen – Kartoffelstampf* 1,9,10,6 35,90 €

### ***Dämmerwalder Hirschragout***

*Apfelrotkohl / Kartoffelklöße* 1,6,9,10 25,90 €

### **Hirschmedaillons**

**Preiselbeeren/ Birne & Brie überbacken**

**Schupfnudeln / Salatteller** 1,6,9,10, 35,50 €

### **Hirschkalbssteak**

**Wodka – Kirsch – Sauce**

**Marktgemüse / Schupfnudeln** 31,90 €

### **Sauerbraten vom Wildschwein**

**Apfelrotkohl / Kartoffelklöße** 1,6,9,10 25,90 €

### **Auberginenschnitzel / Steinpilzrisotto / Parmesan**

**Salatteller** 5,6,10,1 18,50 € **vegetarisch**

### **Rote–Beete-Knödel mit Ziegenkäse / Steinpilzrisotto**

**Kräutersalate** 9,6,10,12,13 18,50 € **vegetarisch**

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

**Kirschtomaten / Parmesan / Rucola** 13,1,3,4,10 18,90 € **vegetarisch**

### **Salatteller**

**Roma- & Rucolasalat / Birnenspalten / karamalisierte Nüsse**

**Ziegenkäse / Hausbrot** 3,5,8,6,11,12, 17,30 € **vegetarisch**

### **Salatteller**

**Salate der Saison / Rumpsteakstreifen / Fetakäse / Shrimps**

**Hausbrot** ,2,3,5,8,6,10, 19,90 €

### **Grüner Spargel in Tempurateig gebacken**

**Steinpilzrisotto / Kräutersalate** 9,6,3,4,12,13 18,50 € **vegan**

### **Gebackene Süsskartoffel / Rote – Beete / Trüffelsauce**

**/ Kräutersalate** 9,6,3,4,12,13 18,50 € **vegan**

## Fisch

*Lachsfilet gebraten / Spinat – Kürbisgemüse*

*Rosmarinkartoffeln* 8,10,6 29,50 €

*Zanderfilet & Steinpilze gebraten in Zitronenbutter*

*Rosmarinkartoffeln / Broccoli* 8,10,6 29,80 €

*Butterfischfilet / Mango - Pfeffer - Sauce*

*Blattspinat / Rosmarinkartoffeln* 8,10,6 26,90 €

*Doraden Filets mit Kräutern / Knoblauch gebraten*

*Zwiebeln / Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln / Salatteller* 1,8,10,6 28,90 €

## Desserts

*Bio Käseauswahl aus Nordbrock*

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

*Walnusseis / Brombeeren / Whiskeyschaum* 5,9,10, 8,50 €

*Dreierlei Süßes: Mousse au Chocolat*

*Panna Cotta / Crème brûlée* 5,10, 8,80 €

*Schokolademousse / Basilikumeis / Feigen* 9,10,1,5 8,50 €

*Kalter Hund / Schokoladenmousse*

*Gelbe Grütze* 9,10,1,5, 8,90 €

*Mascarponecreme / Avocado – Brownies*

*Pflaumenkompott* ,1,5,9,10,11 8,50 €

*Herrencreme* ,10,5 5,80 €

## Unser Menü

### *Büffelmozzarella*

*Mango - Avocado - Salat*

*o0o*

### *Kürbis - Apfel - Creme*

*o0o*

### *Pouladenbrust / Feigen – Senf*

*Marktgemüse Birnen - Kartoffelstampf*

*oder*

### *Doradenfilets / Kirschtomaten / Knoblauch*

*Rosmarinkartoffeln*

*o0o*

### *Mascarponecreme*

*Zimtparfait / Burgunderpflaumen*

*à Pers. 47,90 €*

## 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*

# Unsere offenen Weine sollten Sie probieren!

## Weiß

*2024 er Nardelli Diamant Puglia*

*trocken, feine Aromen nach Äpfeln & Zitronen 8,50 €*

*2022 Riesling vom Schiefer Weingut Claes Schmitt Erben Mosel*

*Feinherb/ feine Säure/ Aromen von Äpfeln 7,80 €*

*2023 Langenbach Grauburgunder Baden*

*frische Fruchtaromen / kräftig / vollmundig*

*trocken gl.0,2l 8,50 €*

*2023 „Il Forte“ Gavi DOCG Produttori del Gavi*

*animierende Säure / florale Noten / Zitrusaromen*

*0,2l Gl. 8,80 €*

*2023 Lugana . Sapore del Lago DOC Garda*

*fruchtig / am Gaumen crisp / delikat leicht mineralisch*

*Gl. 0,2l 8,80 €*

## Rose

*2023 Elisabeth Rosè Viant Cote de Gascogne IGP*

*frische / rote Früchte / Vanille / dezente Restsüße*

*halbtrocken Gl. 0,2l 7,80 €*

*2023 Wasenweiler Weißherbst Baden QbA*

*fruchtbetont / dezente Süße / halbtrocken Gl. 0,2l 8,30 €*

## Rot

*2022 Etrusco Nero di Troja/ Primitivo IGT Puglia*

*satte Frucht / würzig / schmelzige Fülle Gl. 0,2l 8,30 €*

*2023 it's time to Barbecue Primitivo Puglia IGP*

*würzig / harmonisch / trocken Gl. 0,2l 7,80 €*

*2023 Principe di Granatey Nero di Avola BIO Wein*

*vollmundig, weich / füllig mit reifen Taninen am Gaumen Gl.0,2l 8,80 €*

*2024 Le Petit Fermier Merlot BIO Wein*

*IGP Pays d'Oc*

*fruchtig/ weich / ausgewogen Gl. 0,2l 8,50 €*

*2023 Les Fruits Oubliés Vieilles Vignes Syrah Black*

*warme Fruchtaromen / sehr konzentriert / feine Tanine Gl. 0,2l 7,80 €*

*2021er Spätburgunder Rotwein Bio Weingut Helde Baden*

*Dunkles Rot Steinfruchtaromen Gl. 0,2l 8,80 €*