

*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 7,50 €

gerne auch alkoholfrei!

Aperol Spritz 7,70 €

“Amerie” Himbeerlikör & Walderdbeeren

aufgefüllt mit Sekt 7,90 €

Limoncello / Prosecco 7,90 €

Granatapfel Spritz 7,70 € gerne auch alkoholfrei!

*Erbsen - Minz - Suppe ^{10,6,9,11} 7,90 € *vegan**

Rinderkraftbrühe „Royal“ 7,30 €

Dreierlei Suppen zum probieren!

Erbsen - Minz - Süppchen

Rinderkraftbrühe / Tomatensuppe ^{9,1,11,14.} 8,30 €

Gratinierter Ziegenkäse / Honig / Balsamico

*gebackener Rucola / Orangendressing ^{9,6,1} 11,80 € *vegetarisch**

Hausgebeizter Wildkräuterlachs / Senf - Dill - Sauce

Reibekuchen ^{1,14,12.} 14,50 €

Garnelen in Chili - Knoblauchöl

Hausbrot ^{6,2,9,3} 13,80 €

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. 14,50 €

Unsere Weinempfehlung:
2023 LYV Sauvignon Pays DÒC 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 ^{1,2,9,10,12} 17,90 € **vegetarisch**

Rheinischer Sauerbraten

Apfelrotkohl / Spätzle 21,80 €

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} 22,50 €

Kalbschnitzel

Röstkartoffeln / Salatteller ^{.9,1,10,6} 25,90 €

Angusrumpsteak 250 gr. / Pfefferrahm

Pommes – frites / Salatteller ^{1,9,10,6} 32,90 €

Lammrücken / Chorizo - Kräuterkruste

Barollosauce / Gratinkartoffeln ^{1,9,10,6} 35,90 €

Entenbrust rosé gebraten

Gratinkartoffeln / Marktgemüse ^{1,9,10,6} 28,80 €

Auberginenschnitzel / Steinpilzrisotto / Parmesan
Salatteller ^{5,6,10,1} 18,50 € **vegetarisch**

Spinatknödel mit Käsefüllung / 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} 17,90 € **vegetarisch**

Salatteller

Salate der Saison / Rumpsteakstreifen / Fetakäse / Shrimps
Hausbrot ^{2,3,5,8,6,10} 19,90 €

Süßkartoffel / Spinatauflauf / gratinierter Ziegenkäse
^{2,3,5,8,6,10} 17,90 €

Fisch

Skrei-Filet gebraten / Rote Beete – Meerrettichsauce
Rosmarinkartoffeln / Salatteller 29,90 €

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 €

Frischer heimischer Spargel!

Spargelcreme 7,30 €

**Spargel / Avocado / Shrimps Salat
in Balsamico 14,50 €**

**„Drei S“ Spaghetti / Spargel / Shrimps
Bärlauchpesto / Kirschtomaten 18,50 €**

**Frischer Stangenspargel / Bärlauchhummus
Salzkartoffeln *vegan* 24,80 €**

**1 Pfund (roh) Gewicht heimischer Stangenspargel
mit Rührei 24,80 €**

mit rohem und gekochtem Schinken 27,90 €

– mit einem Schweineschnitzel 27,90 €

– mit einem Angusrumpsteak 36,90 €

– mit einem Angusfilet 39,90 €

*dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch Sauce Hollandaise
oder zerlassene Butter & Salzkartoffeln*

**Stangenspargel / Lachs / Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln 34,90 €**

Spargelburger

**Spargel / Tomate / Rucola / Sauce Hollandaise
Pommes-frites ^{1,9,10,6} 20,90 €**

Stangenspargel / Lammhüfte rosé

Oliven–Thymian–Hollandaise

Rosmarinkartoffeln 34,80 €

**Stangenspargel / geschmorte Schweinebäckchen
getrocknete Tomaten / Mozzarella überbacken**

Rosmarinkartoffeln 32,50 €

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 / Erdbeeren 9,10,1,5 8,50 €

Kalter Hund / Schokoladenmousse
Gelbe Grütze 9,10,1,5, 8,90 €

Mascarponecreme / Avocado – Brownies
Rhababerkompott ,1,5,9,10,11 8,50 €

Herrencreme ,10,5 5,80 €

Unser Menü

Gebeizter Wildkräuter Lachs
kleiner Reibekuchen

oOo

Erbsen – Minz - Creme

oOo

Mais - Pouladenbrust / grüner Spargel
Bärlauchsauce / Rosmarinkartoffeln

oder

Doradenfilets / Kirschtomaten / Knoblauch
Rosmarinkartoffeln

oOo

Mascarponecreme
Rhababerkompott
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 -sulfid 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 Pricipe di Granatey Nero dio 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 Oublie`s Vieilles Vignes Syrah Black
warme Fruchtaromen / sehr konzentriert / feine Tanine Gl. 0,2l 7,80 €

2021er Spätburgunder Rotwein Bio Weingut Helde
0 Baden
Dunkles Rot Steinfruchtaromen Gl. 0,2l 8,80 €