

*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} 7,80 € vegan

“Suppen Trio”

Dreierlei Suppen zum probieren!

Kräuter – Knoblauch - Süppchen

Kürbis - Apfel / Tomatensuppe ^{9,6,11,14.} 8,30 €

Gratinierter Ziegenkäse / Honig / Balsamico

*gebackener Ruccola / Orangendressing ^{9,6,1} 11,30 € **vegetarisch***

Hausgebeizter Wildkräuterlachs / Senf – Dill - Sauce

Reibekuchen ^{1,14,12.} 14,30 €

Garnelen in Chilly - Knoblauchöl

Hausbrot ^{6,2,9,3} 13,30 €

Bruschetta „Royal“

geröstetes Knoblauchbrot

Strauchtomaten / Garnelenspieß / Parmesan ^{1,9,10,6,14} 12,80 €

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. 14,30 €

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“
Chiken, Teriaky, Jalapenos/ Wakame
Honig-Senf / Pommes – frites ^{1,9,12,14,10,6} 18,50 €

Pulled Pork Burger
Rote Zwiebeln / Tomaten / Cheddar-Käse
Salat / Pommes-frites ^{1,9,10,6} 18,30 €

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**

Kotelette „Du Bell“ vom Lembecker Strohschwein
Sauce Robert / Röstkartoffeln / Salatteller ^{1,9,10,6} 21,80 €

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} 20,90 €

Kalbschnitzel
Röstkartoffeln / Salatteller ^{9,1,10,6} 24,90 €

Halbe Ente frisch aus dem Ofen
Apfelrotkohl / Kartoffelklöße ^{1,6,9,10} 26,50 €

Entenbrust rosè gebraten
Gratinkartoffeln / Marktgemüse ^{1,9,10,6} 27,80 €

Hirschkalbssteak
Wodka – Kirsch – Sauce
Marktgemüse / Schupfnudeln 32,90 €

Dämmerwalder Hirschragout
Apfelrotkohl / Schupfnudeln ^{1,6,9,10} 25,50 €

Sauerbraten vom Wildschwein
Apfelrotkohl / Kartoffelklöße ^{1,6,9,10} 25,90 €

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 €

Auberginenschnitzel / Steinpilzrisotto / Parmesan
Salatteller 5,6,10,1 17,80 € Vegetarisch

Rote-Bete-Knödel mit Ziegenkäse / Steinpilzrisotto
Kräutersalate 9,6,10,12,13 18,50 € Vegetarisch

Frische Steinpilze in Rahm / Bandnudeln
Kirschtomaten / Parmesan / Ruccola 13,1,3,4,10 18,90 € Vegetarisch

Salatteller

Roma- & Ruccolasalat / Birnenspalten/ karamelierten Nüssen
Ziegenkäse Hausbrot 3,5,8,6,11,12, 17,30 € Vegetarisch

Herbstliche Salate / Kürbis & Birnenspalten
Käse - Saltimboca / Walnussdressing 17,80 €

Salatteller

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

Fisch

Lachsfilet gebraten / Spinat – Kürbisgemüse
Rosmarinkartoffeln 8,10,6 29,50 €

Zanderfilet & Steinpilze gebraten in Zitronenbutter
Rosmarinkartoffeln / Broccoli 8,10,6 29,50 €

Butterfischfilet / Mango – Pfeffer - Sauce
Blattspinat / Rosmarinkartoffeln 8,10,6 25,90 €

Doraden Filets mit Kräutern / Knoblauch gebraten
Zwiebeln / Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln / Salatteller 1,8,10,6 28,50 €

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 / Feigen ^{9,10,1,5} 8,50 €

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

Mascaponecreme / Pflaumenkompott
Zimtparfait ^{5,9,10} 8,50 €

Herrencreme ^{,10,5} 5,80 €

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

Unser Menü

Herbstliche Salate / Käse-Saltimboca
Kürbis & Birnenspalten

oOo

Kürbis - Apfel - Creme

oOo

Butterfischfilet / Mango – Pfeffer - Sauce
Blattspinat / Rosmarinkartoffeln

oder

Schweinefilet
Steinpilzrahm
Rosmarinkartoffeln / Spitzkohlgemüse

oOo

Panna Cotta / Tonkabohne / gelbe Grütze

à Pers. 47,90 €

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