



Suppen

*Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit feinen Kräuterklößchen
4,30 €*

*Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube
4,40 €*

Vorspeisen

*Pumpernickelkonfekt
mit Ziegenkäse, Schinken und Quittengelée
an einem knackigen Salatbouquet
9,60 €*

*Scheiben vom Rauchlachs
an frischen Salaten in feiner Kräutervinaigrette
und knusprigem Steinofenbaguette
11,20 €*



Hauptgerichte

*Gebratenes Putensteak
auf Tomatenragout
an Blattspinat mit Bandnudeln
11,40 €*

*Schweineschnitzel mit frittierten Zwiebelringen,
frischen Champignons und Spiegelei
dazu hausgemachte Bratkartoffeln
12,60 €*

*Gegrilltes Rumpsteak auf Rotweinreduktion
mit geschmorten Frühlingszwiebeln
und Kartoffelecken
18,90 €*

*Rinderfilet auf feldfrischem Pfannengemüse
mit einer Sauce Béarnaise
und Herzogin- Kartoffeln
22,90 €*



Hauptgerichte

*Gebratenes Kabeljaufilet
auf erntefrischem Rahmwirsing
dazu servieren wir Ihnen Schwenkkartoffeln
16,10 €*

*Rinderhüftsteak
mit „Maifeld- Landbier“ geschmort
auf Spitzkohl an Kräuterkartoffeln
17,40 €*

*Schweine- und Rindersteak
mit hausgemachter Kräuterbutter
Speckböhnchen und Bratkartoffeln
16,20 €*

*Lachsfilet auf Zitronen- Buttersauce
mit Salzkartoffeln
und gemischtem Salat
15,40 €*



Spezialitäten aus der Region

*Hausgemachter Sauerbraten
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
11,20 €*

*Rindergulasch nach Art des Hauses
mit Salzkartoffeln
und gemischtem Salat
9,80 €*

*Dortmunder Krustenbraten
in Braunbiersauce
mit Petersilienkartoffeln
und Weinkraut
9,20 €*



Salate

*Feldfrische Salatauswahl
mit gebratenem Filetsteak
und Kräuterbutter
15,60 €*

*Frische Saisonsalate
an gebackenen Poulardenbruststreifen
im Knuspermantel
mit einem Basilikumdipp
11,00 €*

*Knackige Blattsalate
mit Hähnchenbruststreifen
Tomaten und Mozzarellakugeln
garniert mit frischem Basilikum
10,90 €*



Vegetarisch

*Frisches Gemüserisotto
mit gehobeltem Parmesan*

7,50 €

*Pasta
gefüllt mit Ricotta und Spinat
in einer fruchtigen Tomatensauce*

8,20 €



Gerichte ab 2 Personen

Fischplatte „Atlantik“

*Gegrillte Fischfilets, gebratene Riesengarnelen
frischer Blattspinat, eine leichte Weißweinsauce
und Salzkartoffeln
19,60 € pro Person*

Schlemmerplatte

*Dreierlei Filets
mit verschiedenen Kartoffelbeilagen
saisonfrischem Gemüse und zweierlei Saucen
26,20 € pro Person*

Steakplatte

*Gegrillte Schweine- und Rindersteaks
mit Prinzessböhnchen und Kartoffelwedges
dazu Kräuterbutter
24,00 € pro Person*



Stellen Sie sich Ihre Steak-/ Schnitzelgerichte
individuell zusammen

	<u>kleiner Brocken</u> 160 Gr.	<u>Brocken</u> 220 Gr.	<u>großer Brocken</u> 350 Gr.
Putensteak	6,40 €	8,00 €	14,00 €
Schweinerückensteak	7,60 €	10,40 €	16,00 €
Rinderhüftsteak	9,20 €	11,60 €	17,00 €
Rumpsteak	12,80 €	17,60 €	28,00 €
Filetsteak	14,70 €	20,30 €	32,00 €

	<u>Kleine Portion</u> 160 g	<u>Große Portion</u> 240 g
Schweineschnitzel	9,20 €	12,20 €
Putenschnitzel (natur)	8,10 €	10,80 €

Kartoffelbeilagen: je 2,40 €

- Pommes Frites
- Kroketten
- Kartoffelspalten
- Röstitaler
- Bratkartoffeln
- Folienkartoffeln

Beilagen:

- Gemischter Salat 2,50 €
- Gemüse 2,90 €
- Schmorzwiebeln 2,00 €
- Champignons 2,20 €
- Kräuterbutter 0,60 €

Saucen: je 1,60

- Pfefferrahmsauce
- Sauce Béarnaise
- Rotweinreduktion
- Champignonsauce



Dessert

*Halbgefrorenes aus frischen Früchten
mit Pistaziensplittern
und Sahne*

7,40 €

*Walnusseis im Crèpemantel
auf Schokoladensauce
garniert mit frischen Früchten*

6,80 €

*Eisiges Trio
3 Kugeln Eis nach Tagesangebot*

3,20 €

*Französische Käseauswahl
mit Weintrauben
und knackigem Baguette*

6,90 €