



Vorspeisen

Kleiner gemischter Blattsalat der
Saison
mit fruchtiger Balsamicovinaigrette ,
gerösteten Pinienkernen und
hausgemachten Croûtons
€ 6,40

Gambas Pil Pil
½ Dutzend Scampis in Olivenöl mit
Knoblauch & Chili abgeschwenkt
dazu reichen wir Baguette
€ 12,80

Gratinierter Ziegenkäse
mit hausgemachtem Mango – Chutney
und Salatbouquet
€ 12,80

Reibeküchlein mit hausgebeiztem
Lachs,
Salat Bouquet und Honig – Dillsenf –
Sauce

€ 12,80



Suppen

Westfälische Lauch – Cremesuppe
verfeinert mit verschiedenen Kräutern,
Speckstreifen und Croutons

€ 6,90

Tomaten – Essenz
mit hausgemachten Basilikumnocken

€ 6,90

Vegetarisch

Zucchischnitzel
auf Spaghetti an Tomatenjus

€ 13,20

Tagliatelle mit in Salbei geschwenkten
Kirschtomaten, schwarzen Oliven
Champignons und Dörrtomaten
umlegt mit altem Grana Padano ^{2 5}

€ 14,80



Fleisch

Schweinemedallions an Steinpilzrahm
mit Zuckerschotten und Spätzle

€ 18,80

Geschmorte Entenkeule an Cassis
Sauce , dazu hausgemachter Apfel –
Rotkohl
und Semmelknödel

€ 19,80

Arg. Rumpsteak unter einer
Senf – Zwiebelkruste an Barolojus
dazu Prinzessbohnen im Speckmantel
und Bratkartoffeln

€ 22,80

Fisch

Tranche vom Frisch – Lachs
auf Blattspinat an Riesling Schaum
dazu Butterkartoffeln
€ 19,80



Die gute Stube

Gebackener Camembert an
Preiselbeeren
mit Schwarzbrot und Butter
€ 13,80

Bunte Salatvariation mit
gebratenen Putenbruststreifen **€**
12,80

Streifen von der arg. Rinderhüfte **€**
16,80

2 Schnitzel „Wiener Art“

mit Bratkartoffeln und buntem
Salatteller
€ 17,20

Kaltes Roastbeef
mit hausgemachter Remouladensauce
und Bratkartoffeln
€ 17,80

Hausgemachte Westfälische
Rinderroulade in dunkler Pupen-
Schultz-Schwarzes-Sauce
mit hausgemachtem Apfelrotkohl
und Serviettenknödel
€ 19,20



Desserts

Eisbecher „Pfirsich Melba“
mit hausgemachtem Fruchtmark und
Sahne
€ 7,80

Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Vanille – Eis und Kumquatsconfit

€ 10,80

Dessertteller á la Verdi¹

Lassen Sie sich überraschen!

€ 12,40

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder
daraus gewonnene Erzeugnisse, Enthalten sein: Gluten haltiges
Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch,
Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und
Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen
unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.



Weinempfehlung

Jahrgang 2012 Pinot Noir

Qualitätswein trocken

Weingut Ralf Anselmann

attraktives, fruchtbetontes Bukett erinnert
an reife Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen

€ 7,80 / 0,2L Karaffe

Jahrgang 2013 Riesling Classic
Qualitätswein trocken
Weingut Ralf
Anselmann

Eleganter, fruchtiger und besonders
harmonischer Weißwein der bedeutendsten
Pfälzer Rebsorte. Sein erfrischendes Bukett
erinnert an Zitrusfrüchte, Pfirsiche,
Aprikosen und knackige Äpfel. Im
Geschmack ist er fruchtig und gehaltvoll.

€ 7,80 / 0,2L Karaffe

Öffnungszeiten

| | |
|------------------|---|
| Mo. – Fr. | 17:30 – 22:00 Uhr (Mittags auf |
| Anfrage) | |
| Samstag | 17:00 – 22:00 Uhr |
| Sonntag | Ruhetag |
| Feiertage | Ruhetag |