

Speisekarte

Tafelspitzbrühe *mit Wurzelgemüse und Eierstich*

5,90 €

Hokkaido-Kürbiscreme *mit Ingwer, Kokosmilch, Kürbiskernen und Öl*

6,90 €

Carpaccio vom Rind *mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan*

11,00 €

* * *

Gemüserösti *mit gebratenen Pilzen, Blattsalaten und Sauerrahm*

11,00 €

Bunte Blattsalate *in Hausdressing, mit Früchten, Sesam
und gebratenen Hähnchenbruststreifen*

16,50 €

Wildkräutersalat *mit Thymianhonig, Ziegenkäse und gerösteten Nüssen*

16,50 €

* * *

Westfälischer Sauerbraten *mit Pumpnickelsauce, Apfelrotkohl
und Kartoffelknödel*

15,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb *mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und einem kleinen Salat*

20,50 €

Argentinisches Rumpsteak *mit Schalotten-Pfeffersauce, Röstzwiebeln und Kürbis-
Kartoffelstampf*

25,00 €

Brioche Burger Classic *mit 180 gr. Angusbeef, Salat, Cheddar-Käse, Tomaten, Gurken,
Röstzwiebeln, Speck und Pommes frites*

15,90 €

Wildragout *mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne und Butterspätzle*

21,00 €

Hirschsteak *mit Rahmwirsing, Balsamicokirschen und Mandelbällchen*

26,00 €

Kross gebratenes Zanderfilet *mit Safransauce, Blattspinat und Kräuterrisotto*

19,00 €

vegan

Kräuterrisotto *mit Blattspinat und gebratenen Pilzen*
13,00 €

Sojamilch-Panna cotta *mit Gewürzkirschen*
6,00 €

Für unsere kleinen Gäste

Asterix und Obelix
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes
6,50 €

Dessert:

Schokoküchlein *mit Baileys-Espuma*
6,50 €

Marillen-Knödel *mit Vanillesauce*
6,50 €

Kugel Eis *Vanille-Schoko-Erdbeer-Zitrone-Walnuss*
1,10 €

Schwarzwaldbecher
2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis und marinierte Kirschen mit Sahne
6,00 €

Nußknacker *2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Schokoladeneis, Nüsse, geröstete Mandeln, Schokoladensauce und Sahne*
6,00 €

Coupe Dänemark *3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne*
4,70 €

Eisbecher „Seehof“ *Vanille- und Fruchteis mit frischem Obst, Fruchtmark und Sahne*
6,50 €

