

Kalte Vorspeisen

Ziegenkäsesalat € 12,50

gemischter grüner Salat | Ziegenkäse | Rote Beete | getrocknete Feigen |
Vinaigrette aus Vordener Blütenhonig

Carpaccio € 13,50

dünngeschnittenes Filetsteak | Parmesan | Rucola | Piniekerne | Tomatendressing

Garnelencocktail € 14,50

Holländische Garnelen | cremige Cocktailsauce

Fisch-Trio € 14,50

Räucherlachs | Räucheraal | Rilette aus Makrele- und Schellfischleber

Salat mit gebratenen Gambas € 13,50

gemischter Salat | Gambas | asiatisches Dressing

Rinder-Tatar & Rib-Eye € 13,50

Rinder-Tatar | geräuchertes Rib-Eye | Trüffelmayonnaise

Ente & Wildschwein € 14,50

Gänseleberpastete | Magret de canard | getrockneter Wildschweinschinken |
Kompott aus roten Zwiebeln

Warme Vorspeisen

Escargots € 10,50

Weinbergschnecken in würziger Kräuterbutter

Champignons € 9,50

Gebratene Champignons | Speck | Toast

Gebratene Muscheln € 10,50

knusprig gebratene Muscheln | Kräuterbutter

Garnelen Krokette € 11,50

3 Garnelen-Krokette | frittierte Petersilie

Coquille Saint Jacques € 15,50

Coquille Saint Jacques | Risotto | Hummersauce

Suppen

Gemüsesuppe € 6,50

Gemüsesuppe | Rindfleisch | Klößchen

Tomatensuppe € 6,50

Tomatensuppe | Sahne | Klößchen

Champignonsuppe € 6,50

Champignoncrèmesuppe | Sahne | Champignons

Bisque aus Schalentieren € 8,50

Bisque aus Schalentieren | leicht gebunden | Flusskrebsschwänze

Spoom

Spoom € 5

Zitronen-Sorbeteis | Limonciello di Capri

Vegetarisch

Indisches Curry € 17,50

Curry aus frischem Gemüse | Jasminreis

Linguini mit frischem Gemüse € 17,50

Linguini | Spinat | Knoblauch | gegrillte Zucchini | Aubergine | Parmesan

Risotto € 17,50

Risotto | Gemüsekringeln | Portobello

Fisch

Seezunge „à la meunière“ € 22,50

Seezunge | in Butter gebraten

Lachs € 23,50

Norwegischer Lachs | Linguini | Weißwein-Schnittlauch-Sauce

Winterkabeljau € 23,50

glasierter Kabeljau | Chermoula Kräutermélange

Gambas € 22,50

gebratene Gambas | warme Knoblauchsauce

Geflügel

Halbes Hähnchen à la Bakker € 9,95

knusprig gebratenes ½ Hähnchen | Speck | Zwiebel | Champignons | Paprika

„Halbes Hähnchen zum halben Preis: das schmeckt doppelt so lecker!“

Aktion bis zum 30. März 2018

Wild

Rehkeulenfilet, rosa gebraten € 29,50

rosa gebratenes Rehkeulenfilet | herzhaft Wildsauce | für Sie am Tisch tranchiert

Das von uns verwendete Wild stammt aus dem Achterhoek oder der Veluwe. Es kann gelegentlich vorkommen, dass Schrotkügelchen im Fleisch vorhanden sind.

Fleisch

Tournedos Rossini* * € 34,50

Rinderfilet | Gänseleber | Madeirasauce

Filetsteak* € 29,50

Filetsteak | Pfeffersauce

Entrecôte* € 28,50

Entrecôte | Kräuterbutter

Entrecôte nach Bauernart * € 31,50

Entrecôte | gebratene Champignons | Zwiebeln | Paprika | Speckwürfel

Kalbsleber € 25,50

Kalbsleber | Speck | Zwiebeln

Lamm-Rack € 30,00

Lamm-Rack | Kräuterbutter

Kalb € 24,50

Duett vom Kalbs-Rib-Eye | Schaufelstück vom Kalb | Schalotten-Sauce

Cordon Bleu € 22,00

Wiener Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse | gratinierte Ananas

Wiener Schnitzel € 19,50

Wiener Schnitzel | Anchovis | Zitrone | Champignon-Rahmsauce

* unser Rindfleisch ist irisches Angus Beef, sehr zart und reich an Geschmack

Die Hauptgerichte werden serviert mit knusprig gebratenen Kartoffelchen,
frischem Gemüse und gemischtem grünem Salat

Saucen und Garnituren

Saucen € 3,25

Sauce Béarnaise, Pfeffersauce oder Champignon-Rahmsauce

Bauerngarnitur € 3,25

gebratener Speck | Champignons | Paprika und Zwiebeln

Für Kinder und Senioren

Kindermenü

Tasse Tomatensuppe | Knackwürstchen, Krokette, Steak oder Schnitzel | Kindereis | € 13,50
(ohne Suppe € 9,75)

Seniorenmenü

Unsere Hauptgerichte können Sie gegen einen Aufpreis von € 7,50 auf das Hauptgericht für 2 Personen bestellen.

DESSERTS

Zitronensorbet-Eis € 5,00

Zitronensorbet-Eis | Limoncielo di capri | für den kleinen Appetit

Chipolata € 8,50

Chipolatapudding | Maraschinosauce

Coupe Nougatine € 8,50

Nusseis | Amaretto | gebrannte Haselnüsse

Oma's Griespudding € 6,50

Griespudding | Beerensaft

Dame Blanche € 8,50

Vanilleeis | warme Schokoladensauce | Eierlikör

Chocolat € 7,50

Moelleux aux chocolat | weiße schokoladenmousse | Schoko-Crunch | Stracciatella Eis

Crème brûlée € 8,50

Vanillepudding | karamellisierter Zucker

Dessertparade € 18,50

ab 2 Personen zu bestellen

Kindereis € 4,95

Vanilleeis | Erdbeersauce | Streusel | Schlagsahne

Käse & Portwein € 12,50

in- und ausländische Käsesorten | weißer Portwein

Dessertwein € 5,95

Moscatel Late Harvest 2014 | Casa Vistamar

Bonbon-Plateau € 8,95

handgemachte Bonbons und Friandises

Empfohlene Weine

2016 Grauer Burgunder, Flasche € 32,50

Erzeuger: Weingut Joseph Michel | Deutschland, Baden | reich & voll | 12,5% | Traube: Pinot Gris

Nicht so schwerer Weißwein, hervorragend zu Geflügel oder Fisch. Schöne, leicht rosige Farbe. Der Wein besitzt eine klare Gewürznote mit einem Hauch von Honig und tropischen Früchten.

Reich an Geschmack mit angenehmer Säure und langem Abgang.

2016 Fleurie, Flasche € 38,50

Erzeuger: Chateau de Grand Pré | Frankreich, Beaujolais | weich & rund | 13% | Traube: Gamay

Schöne granatrote Farbe. Duft nach roten Früchten, leichte Note von Nelken und Süßholz, reifer Wein mit leichten Tanninen. Passt gut zu Wildgerichten und rotem Fleisch. Reich & kräftig.

2014 Chianti Classico, Flasche € 37,50

Erzeuger: Poggerino | Italien, Toskana | reich & kräftig | 13,5% | Traube: Sangiovese

Tiefroter Wein aus dem Herzen der berühmten Chianti-Region. Aroma mit deutlicher Note der Holzreifung, stark fruchtig. Vollfruchtiger Geschmack, Gewürze wie Lorbeer und ein Hauch Vanille.

Schöner, voller Rotwein, köstlich zu Pastagerichten und rotem Fleisch.

Getränke

Digestifs

Cognac V.S.O.P. Bruno de Lestapis, Grappa, Calvados, Armagnac € 6,50

Marc de Bourgogne, Grappa di Barolo, Grappa di Barbera € 6,50

Diverse Single Malt Whiskys € 8,00

Liköre

Cointreau, Grand Marnier, Drambuie, D.O.M. Bénédictine € 6,50

Tia Maria, Baileys, Sambuca, Amaretto, Limoncello di Capri € 6,50

Kaffee | Tee

Kaffee, Espresso, Tee € 2,40

Cappuccino, Milchkaffee € 2,50

Frischer Pfefferminztee € 3,50

D.O.M. Café mit D.O.M. Bénédictine, French Coffee mit Grand Marnier, Irish Coffee mit Irish whiskey € 6,95

