

Suppen & Vorspeisen

Feine Erbsensuppe	8,50
geräuchertes Forellenfilet Bärlauchpesto	
Hühnersuppe	8,50
Markklößchen Maultaschen Gemüse	
Sauerländer Potthucke	9,50
Knochenschinken Schmand Salat	
Gratinierter Ziegenkäse	12,50
Rote Bete Carpaccio Himbeervinaigrette Blattsalate	

Vegetarisch & Vegan

Kartoffelstrudel mit Waldpilzfüllung (vegetarisch) 22,00

Rahmspinat | Selleriecreme | geschmorte Birne

Atta-Käse-Burger (vegetarisch) 19,50

hausgebackenes Briochebun | Linsenbratling |
gebratener Blumenkohl | Tomatenmarmelade | würziger Atta-Käse
Pommes Frites

Wilder Brokkoli (vegan) 22,00

Shichimi Togarashi | weißes Bohnenmus | Wakame-Mango-Salat
gebackene Reisbällchen | Erdnussmayo

Hauptgerichte

Sauerländer Bachsaibling	26,50
Rahmsauerkraut Apfel Blutwurst Kartoffeln	
Hausgemachte Lachsravioli	24,00
Erbsen-Zitronenschaum Kaiserschoten	
Gebratene Riesengarnelen	24,00
in der Schale gebraten Linguine mit Bärlauchpesto grüner Spargel geschmolzene Tomaten	
Kikok Maishähnchenbrust mit Tortillakruste	27,50
Chorizosauce Maiscreme karamellierter Chicorée Dauphine-Kartoffeln	
Orientalisches Lammragout	27,50
gewürzt mit Garam Masala und Vadouvan hausgemachte Bärlauchgnocchi grüner Spargel Fenchel Gremolata Granatapfelkerne	

Klassiker

Caesar Salad 23,00

In Panko gebratene Hähnchenbrust | Ceasardressing
geschmolzene Tomaten | knuspriger Speck | Parmesan

Schweineschnitzel (Fleischerei Kirchhoff) 19,00

mit Pfefferrahmsauce | Pommes Frites | Salat

Repetaler Beefburger 19,50

180 g Rindfleisch (Fleischerei Kirchhoff),
hausgebackenes Briochebun | Tomate | Bergkäse | Portweinzwiebeln
Speck | Barbecuesauce | Remoulade | Pommes Frites

Geschnetzeltes vom US-Prime-Roastbeef 28,00

Rahmsauce | Champignons | Linguine | Salat

Rumpsteak aus dem US-Prime-Roastbeef

Prime-Roastbeef aus Nebraska,
mit klassischem Fettrand und zarter Marmorierung
Kräuterbutter | Pommes Frites | Salat

Lady's Cut 250g 35,00

Gentlemen's Cut 350g 42,00

Dessert

Rumtopf Früchte (vegan) 8,50

Mandeleis

Heiß & Süß 8,00

Espresso | 2 Pralinen von der Conditorei Harnischmacher
eine Kugel Herrencremeeis

Gebackene Apfelringe 9,50

Karamellschaum | grünes Apfelsorbet

Hausgemachtes Eis / Sorbet pro Kugel 2,00

Milchspeiseeis:

Herrencreme

Vanille

Vegan:

Mandeleis

grünes Apfelsorbet

Mangosorbet

Unser Restaurant ist für Sie geöffnet:

Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr

Küchenschluss jeweils um 20 Uhr

Sonntag und Montag ist das Restaurant geschlossen

