

Frischer Deutscher Spargel

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen und Petersilienöl	7,50
Knusperspargel mit grünem Pesto, Parmesan und Wildkräuter	15,50
Gebratenes Filet vom Bachsaibling mit Spargel, Sauce Hollandaise, kleine Kartoffeln	21,50
Maishänchenbrust im Speckmantel mit Spargelragout und Orangensauce	19,50
Bärlauchrisotto mit Spargel, Wildkräuter und Sonnenblumenkerne	15,50

Suppen und Vorspeisen

Kartoffel-Bärlauch-Suppe mit geräuchertem Forellenfilet	7,50
Sauerländer Potthucke mit Knochenschinken, Schmand und Salat	12,50
Knusperfisch gebackenes Saiblingsfilet in Kräuterpanade mit Remoulade und Salat	12,50

Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Ravioli (vegetarisch) gefüllt mit Ziegenkäse, mit Rote Bete, geröstetem Brokkoli und Mohnbutter	18,50
Thai-Curry (vegan) buntes Gemüse mit Erdnuss-Kokossauce, Koriander und Basmatireis	14,50

Fisch

Gebratenes Filet vom Sauerländer Bachsaibling von der Fischerei Linn, mit Rahmsauerkraut, Blutwurst, Apfel und kleinen Kartoffeln	19,50
Sauerländer Regenbogenforelle von der Fischerei Linn, im Ganzen gebraten, mit Bärlauchkartoffeln und Beilagensalat	17,50

Fleisch

Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und Salat	16,50
Rinderbratwurst vom schottischen Hochlandrind vom Biohof Nebeling-Stamm, mit hausgemachter Currysauce, geröstetem Gemüse und Steakhouse Pommes	16,00
Repetaler Bio-Beefburger 180 g Bio-Rindfleisch vom Biohof Nebeling-Stamm, im hausgebackenen Briochebun, Tomate, Bergkäse, Portweinzwiebeln, Speck, Barbecuesauce, Remoulade, dazu Pommes Frites	17,50
Rumpsteak aus dem US-Prime-Roastbeef Prime-Roastbeef aus Nebraska, mit klassischem Fettrand und zarter Marmorierung mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	28,00
Niedrigtemperaturgeschmorte Lammkeule mit Ratatouille , gebratener Polentaschnitte und Gremolata	24,50

Dessert & Käse

Topfenknödel mit Nougatfüllung mit Kirschen und Pistazieneis	7,50
Heiß & Süß Espresso, 2 Pralinen von der Conditorei Harnischmacher und eine Kugel Eis aus der Eismanufaktur „Im Hörnken“	7,50
Käsevariation dazu Tomatenmarmelade, Eingelegtes aus unserem Garten und hausgebackenes Sauerteigbrot	12,50

Unser Restaurant ist für Sie geöffnet:
Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr
Küchenschluss jeweils um 20 Uhr
Sonntag und Montag ist das Restaurant geschlossen

