

Vorpeisen

Französische Zwiebelsuppe
mit Croûtons und Gruyèrekäse überbacken
7,90€

Crèmige Kürbissuppe
mit Chili und Ingwer abgeschmeckt
7,90€

Duett vom Ziegenkäse
karamellierter Ziegenweichkäse und Ziegenfrischkäse auf Birnencarpaccio und
Brombeergelee, dazu Rucola und geröstete Pinien-Kerne
12,50€

Herbstliche Bruschetta
mit pikantem Kürbis, Ziegenfrischkäse und gerösteten Pinien-Kerne
9,50€

Hauptpeisen

Salat „Rustikal“
Frische Blattsalate mit einer leichten Honig-Senf-Vinaigrette,
dazu Bratkartoffeln, Grillgemüse, gegrillten Paprika und Knoblauch-Dip
13,50€

„Hoorische“
Längliche Kartoffel-Klöße auf Lauch-Crème-Soße, dazu karamellierter Lauch
13,50€

Gebratene Hühnerleber
auf würzigem Sellerie-Püree, dazu frischer Apfel, frittierte Zwiebeln und knuspriger Bacon
14,50€

„Münster“ Cordon Bleu
gefüllt mit Münster-Käse und hausgemachten Backpflaumen, dazu Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln und Beilagensalat
19,00€

Herbstliches Filet vom Schwein
im Baconmantel gebraten, auf Waldpilzrisotto und grüne Bohnen
19,90€

Schnitzel „Wiener Art“
Schweineschnitzel in Butterbrösel gebraten, dazu Pommes und Beilagensalat
14,50€

Rahmschnitzel

Schweineschnitzel in Butterbrösel gebraten mit hausgemachter Pilzrahmsouße,
dazu Pommes und Beilagensalat

17,90€

Roastbeef „Frank Rosin“

medium gebratene Roastbeefstreifen, kalt aufgeschnitten, auf Bratkartoffeln
mit Röstzwiebeln und ausgelassenem Speck und lauwarmer Vinaigrette aus Karotte, Lauch,
getrockneter Tomate dazu Spiegelei, geröstete Pinienkerne und frische Kräuter

19,50 €

Argentinisches Roastbeef (ca 300 gr) nach Rostbraten-Art

auf dunkler Soße, mit knusprigen Röstzwiebeln, Pommes und Beilagensalat

27,90€

Alternativ mit hausgemachter Kräuter- und Chilibutter, Pommes Frites und Beilagensalat
oder mit Pfefferrahmsouße, Pommes Frites und Beilagensalat

Pasta & Co

Penne mit Steakstreifen

in Cognac-Pfefferrahmsouße

18,90 €

Gnocchi Gorgonzola

in Butter gebratene Gnocchis mit Gorgonzola-Soße, karamellierte Birne und Schnittlauch

15,50€

Nachspeisen

Schoko und Pflaume

weiße Schokoladencreme, dazu Portwein-Pflaumen und Haselnüsse in Salzkaramell

9,90€

Lavakuchen

kleiner Schokokuchen mit flüssigem Kern, dazu Vanille-Eis

8,30€

Kleiner Käseteller

mit Feigensenf und Weintrauben

12,00€

Unsere Eis-Sorten

Vanille, Walnuss, Schoko, Erdbeer

1,40€/Kugel

Für unsere kleinen Gäste

Wiener Würstchen vom Kalb
zwei Stück, wahlweise mit Ketchup oder Senf und Brot
6,50€

Kleine Penne Bollo
mit hausgemachter Bolognese Soße und Reibekäse
7,90€

Currywurst
mit hausgemachter Curry Soße und Pommes
8,30€