
SUPPEN

Westfälische Hochzeitssuppe Würzige Rinderkraftbrühe mit Einlage	€	4,60
Karotten-Ingwer-Suppe (vegan)	€	5,50

VORSPEISEN

Gebratene Garnelen Aioli ofenfrisches Baguette	€	9,90
Gratinierter Ziegenkäse (vegetarisch) Wildkräutersalat Himbeer-Vinaigrette	€	8,90
Kleine selbstgemachte Brötchen (vegetarisch) Aioli Tomaten-Salsa	€	5,90

HAUPTGERICHTE

Brust und Keule von der Martinsgans Rosinensauce Apfelrotkohl Kartoffelklöße	€	26,90
Hirschkalbsbraten „nach Waidmanns Art“ Wacholderrahmsauce mit Pfifferlingen Rosenkohl Preiselbeer-Birne Herzoginkartoffeln	€	25,90
Rumpsteak „Strindberg“ mit Zwiebel-Senf-Mus und Sauce Béarnaise gratiniert Speckbohnen Bratkartoffeln	€	25,90
Hirschkalbsgulasch „nach Försterin Art“ Apfelrotkohl Spätzle	€	24,90
Hubertusplatte Rosa gebratene Schweinemedallions Wacholderrahmsauce mit Pfifferlingen Weinapfel gefüllt mit Preiselbeeren Brokkoli Macaire-Kartoffeln	€	22,90
Eggetaler Gebirgsforelle Mandelbutter Petersilienkartoffeln gemischter Salatteller	€	20,90
Westfälischer Grünkohl Frische Kohlwurst Kassler Bratkartoffeln Senf	€	17,90
