
SUPPEN

Westfälische Hochzeitssuppe Würzige Rinderkraftbrühe mit Einlage	€	5,40
Karotten-Ingwer-Suppe (vegan)	€	6,50
Westfälische Kartoffelsuppe Mit geräuchertem Mettend	€	6,50

VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenkäse (vegetarisch) Rucola Himbeer-Vinaigrette ofenfrisches Baguette	€	9,90
Kleine selbstgemachte Brötchen (vegetarisch) Aioli Paprika-Chili-Dip	€	6,50

HAUPTGERICHTE

Brust und Keule von der Martinsgans Rosinensauce Apfelrotkohl Kartoffelklöße	€	28,90
Rumpsteak „nach Bauern Art“ Geschmorte Champignons und Zwiebeln Bratkartoffeln gemischter Salatteller	€	28,90
Hirschkalbsbraten „nach Waidmanns Art“ Wacholderrahmsauce mit Pfifferlingen Rosenkohl Preiselbeer-Birne Kartoffelkroketten	€	27,90
Hirschkalbsgulasch „nach Försterin Art“ Apfelrotkohl Spätzle	€	26,90
	Kleine Portion:	€ 20,90
Hubertusplatte Rosa gebratene Schweinemedallions Wacholderrahmsauce mit Pfifferlingen Weinapfel gefüllt mit Preiselbeeren Brokkoli Macaire-Kartoffeln	€	23,90
	Kleine Portion:	€ 18,90
Eggetaler Gebirgsforelle Mandelbutter Petersilienkartoffeln gemischter Salatteller	€	22,90