

---

## SUPPEN

---

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

---

## VORSPEISEN

---

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

---

## HAUPTGERICHTE

---

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