

Suppen & Vorspeisen

Kokos-Currysuppe

mit leicht scharfem Thai-Curry,
Banane und Mango,
dazu gebratene Riesengarnele

€ 10,00

Feine Tomatenwürfel mit Pesto und Pinienkernen

auf geröstetem Malzbaguette
von Bäckerei Liese

€ 12,00

Salate

Bitte wählen Sie

Bunte Salatbowl

verschiedene Rohkost- und Blattsalate
mit French Dressing mariniert
dazu servieren wir Baguette

Ceasarsalat

Romanasalat mit Ceasardressing
Croutons und Tomate
dazu servieren wir Baguette

Dazu empfehlen wir:

„Hähnchen“

gebratene Hähnchenbruststreifen
mit Gemüse und Sesamöl

€ 21,00

€ 12,50

„Katjas Ziegen-Fetakäse“

unter der Kräuterkruste

€ 21,00

€ 12,50

„Lachs“

gebratenes Lachsfilet
mit Chili-Ingwersauce

€ 21,00

€ 12,50

Pfifferlinge

gebratene Pfifferlinge
mit Kräutern und Gemüse

€ 19,50

€ 11,50



Sauerländer Hauptgänge

Nieders halbes Hähnchen

€ 14,50

*bestrichen mit einer hausgemachten Paprikamarinade,
dazu reichen wir Pommes frites und
eine Salatvariation mit Joghurdressing*

Steinbergschnitzel

€ 24,00

*Schnitzel vom Schwein in einer Pumpnickelpanade
gebraten dazu Pfifferlinge in Rahm, Kartoffelecken
mit Meersalz in der Schale gebacken sowie
eine Salatvariation mit Joghurdressing*

Zart geschmorte Rinderschulter

€ 32,00

*mit buntem Gemüse, Grevensteiner Landbiersauce
mit unserem Kartoffel-Lauchstrudel
sowie eine Salatvariation mit Joghurdressing*

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Pasta aus Dinkelgrieß von der Eiling-Biomühle

€ 25,00

*mit Paprikasauce sowie gebratenem
Ziegen-Fetakäse aus Meiste
dazu eine Salatvariation mit Joghurdressing*

Hauptgang Vorspeise

Strangola Preti

€ 23,00

€ 14,00

*Semmelknödel mit Spinat und Parmesan
zubereitet an Pfifferlinge in Rahmsauce
sowie eine Salatvariation mit Joghurdressing*



Hauptgänge

Schweineschnitzel nach „Tiroler Art“

mit Schinken, Tomate und Allgäuer Bergkäse gratiniert
dazu Pommes Frites und eine
Salatvariation mit Joghurdressing

€ 22,50

Geflügelbrust unter der Kräuter-Parmesankruste

an Portweinsauce sowie kleinem Gemüse,
dazu reichen wir Kartoffel-Lauchstrudel und
eine Salatvariation mit Joghurdressing

€ 26,50

Entrecôte vom deutschen Rind

mit Café de Paris Butter, Kartoffelecken
mit Meersalz in der Schale gebacken
sowie eine Salatvariation mit Joghurdressing

€ 37,00

Fisch

Hauptgang Vorspeise

Norweger Lachsfilet gebraten

mit Safransaucè an buntem Gemüse
dazu Kartoffelecken mit Meersalz in der Schale gebacken
sowie eine Salatvariation mit Joghurdressing

€ 31,00

€ 18,50



Dessert

Hausgemachtes Sorbet

Saisonale Auswahl, sprechen Sie uns an

pro Kugel
€ 3,00

Katjas Ziegenmilcheis

Saisonale Auswahl, sprechen Sie uns an

pro Kugel
€ 3,50

Warmes Schokoladenküchlein

*mit flüssigem Kern,
Erdbeeren und Vanilleeis*

€ 10,00

Kokosschaum

mit Melone und Mangosorbet

€ 10,00

