

Zu später Stunde

ab 20:30 Uhr bis 21:30 Uhr



Gratinierter Ziegenkäse

Rosmarin-Honig, Wildkräutersalate in Sanddorndressing

Goat's cheese au gratin

Rosemary-honey, wild herb salad with cherry dressing

15.00



Bunte Blattsalate

in Limettensahnedressing

frische Früchte, Brot und Butter

Colorful leaf salads in lime cream dressing

fresh fruits, Bread and butter

mit gebratener Maispoularde +7.00
with fried corn poularde

mit 5 gebratenen
Black Tiger Garnelen +9.00

with 5 fried Black Tiger prawns

16.00

Mentruper Kalbsboulette

Pfifferlingrahm, gemischte Salate, Röstkartoffeln

Mentruper veal boulette

Chanterelle rack, mixed salads, roasted potatoes

19.00

Rumpsteak vom Weiderind 180g

Café de Paris Butter, Bohnengemüse

Naturkartoffeln mit Schnittlauchschmand

Beef rump steak 180 g

Café de Paris butter, bean vegetables

Natural potatoes with chives cream

41.00

Gebräunte Edelfischterrine

3 gebratene Riesengarnelen, Wirsingmantel,

Kürbis-Orangensauce, Ofenkürbis, hausgemachte feine Nudeln

Browned noble fish terrine

3 fried prawns, savoy cabbage coating, Pumpkin orange sauce, roasted pumpkin, homemade fine noodles

33.00

Wildschweinrückenschnitzel

Nuss-Pankomantel, Linsensalat, süß-saures Kürbischutney

Wild boar escalope

nut and breadcrumb coating, lentil salad, sweet and sour pumpkin chutney

23.50



Hausgemachter Edelpilzhackbraten

Rote Zwiebelrisotto, geschmorte Zwetschge

Blattsalate in Balsamicodressing

Homemade roast mushroom meatball

Red onion risotto, braised plums, lettuce in balsamic dressing

32.50

Schweinerückenschnitzel (2 Stück)

Buller's Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gurke & Ei

pork back escalope (2 pieces)

Buller's potato salad with mayonnaise, cucumber & egg

22.50