

Zu später Stunde

ab 20:30 Uhr bis 21:30 Uhr



Gratinierter Ziegenkäse
Rosmarin-Honig, Wildkräutersalate in Kirschdressing
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



Bunter Tomatensalat
auf geröstetem hausgebackenem Körnerbrot
Basilikum, Sauerrahmmousse
Colorful tomato salad on toasted home-baked grain bread
Basil, sour cream mousse

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
Cafè de Paris butter, bean vegetables
Natural potatoes with chives cream

41.00

Gebräunte Edelfischterrine
3 gebratene Garnelen, Wirsingmantel
hausgemachte feine Nudeln, Garnelensauce
Tanned fish terrine
3 fried shrimp, cabbage coat
homemade fine noodles, shrimp sauce

32.00

Hausgemachte Bandnudeln
Hirschrückengeschnetzeltes (140g), frische Pfifferlinge
Kaffee-Portweinjus, Blattsalate in Himbeerdressing
Homemade noodles, Deer back cut-up (140g)
Fresh chanterelles, coffee-portwinejus
Leaf salads in raspberry dressing

33.00



Hausgemachter Edelpilzhackbraten
Rote Zwiebelrisotto, geschmorte Aprikosen
Blattsalate in Balsamicodressing
Homemade roast mushroom meatball
Red onion risotto, apple chutney, lettuce in balsamic dressing

31.50

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

