

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 Schnittlauchsmand

Beef rump steak 180 g

Café 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 feine Nudeln

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

