



Vorspeisen

Argentinisches Roastbeef - rosa gebraten - 11,80 €
kalt aufgeschnitten mit hausgemachter Remoulade
dazu eingelegte Gurken, Salat und Baguette

Tatar vom geräucherten Lachs 11,80 €
mit Crème Fraîche und roten Zwiebeln
dazu Dill-Senf-Sauce, Salatbouquet und Baguette

Hausgemachte Rindfleischsuppe 5,60 €
mit Einlage, dazu Baguette

Münsterländer Töttchen 5,60 €
mit Baguette

als Hauptgang 9,90 €

Hauptgänge

Geschmorter Hirschrollbraten in eigener Sauce mit Preiselbeeren auf frischen Spätzle und Apfel-Rotkohl	19,60 €
Cordon Bleu vom Kalbsrücken gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler Käse dazu Pommes Frites und einen Beilagensalat	21,00 €
Kalbsschnitzel paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken mit gebratenen Champignons und Zwiebeln dazu Pommes Frites und einen Beilagensalat	19,70 €
Argentinisches Rinderfilet vom Angus Rind <small>ca.220g</small> mit geschmorten Zwiebeln und Café de Paris Sauce auf frischem Marktgemüse, dazu Bratkartoffeln	31,00 €
- als Argentinisches Rumpsteak <small>ca.220g</small>	25,50 €
Fischvariation von gebratenen Fischfilets und Garnele auf Steinpilz-Risotto mit Café de Paris Sauce, dazu einen Beilagensalat	22,00 €
Schweizer Capuns -vegetarisch- Mangoldrouladen gefüllt mit Spätzleteig, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie, Champignons und Kräutern in Sahnesauce mit Käse überbacken	14,80 €

Großer gemischter Salat mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Paprika, Gurke, Radieschen, Pinienkerne, dazu Hausdressing und Baguette	9,80 €
- mit gebratenen Garnelen	16,90 €
- mit gebratenen Rinderfiletstreifen	18,60 €
Kleiner gemischter Beilagensalat	3,90 €

Tagesempfehlungen auf der Schiefertafel

Dessert

Hausgemachtes Spekulatius-Parfait mit Himbeersauce und frischen Beeren	5,40 €
Hausgemachte dunkle Mousse au Chocolat mit Himbeersauce und frischen Beeren	5,80 €