

Speisekarte

Vorweg

Gebackene Champignons
an Knoblauch – Kräuter Soße AH 12,90

...aus dem Suppentopf

Westfälische Hochzeitssuppe
aus Rind & Huhn gekocht mit Einlage AHLR 6,50

Tomatencremesuppe
mit Sahnehäubchen LR 6,50

Salate knackig frisch

Geflügelstreifensalat
Blattsalate mit saisonalen Früchten,
Fruchtdressing und Geflügelstreifen AL 17,50

...aus Fluss und Meer

Doraden Fisch Filet
mit frischem Gemüse in Riesling Rahm Soße
Schmorkartoffeln und gemischtem Salat AIRS 26,50

Räucherlachs mit Pfannenrösti
Kräuter – Joghurt Dip
und Salatganitur AHILRS 19,90

Klassiker

Champignon Schweineschnitzel,
200g vom Rücken,
mit Champignons in Rahmsoße,
dazu Pommes Frites und gemischten Salat AHLRS 22,90

Schweineschnitzel „Budapester Art“,
200g vom Rücken,
mit einer milden Paprikarahmsoße,
dazu Pommes Frites und gemischtem Salat AHLRS 22,90

- Don Pedro - Schweineschnitzel
200g vom Rücken
mit Preiselbeeren und französischen Brie überbacken
Kartoffelkroketten und gemischtem Salat AHLRS 23,50

-Schweinemedailles „Elsässer Art“ -
Drei Schweinemedailles
mit einer milden Pfefferrahmsoße,
Kartoffelkroketten und gemischtem Salat AHLRS 26,50

Gekochtes Rindfleisch, Tafelspitz,
mit der bekannten Senfsoße,
Butterreis und gemischtem Salat AHLRS 23,50

Mayo und Ketchup 0,50

... von der Weide

Rinderrückensteak 250 g , Kräuterbutter, mit gebratenen Champignons, Röstkartoffeln und gemischtem Salat AHLRS	34,-
oder als 300g Steak	39,50
Rinderrückensteak 250 g „ Madagaskar“ mit scharfer Pfeffersauce, gebackene Petersilie, Pommes Frites und gemischtem Salat AHLRS	34,-
oder als 300g Steak	39,50

... ohne Fleisch

Champignonköpfe mit Käse überbacken, Kartoffelrösti und gemischtem Salat AHLRS	18,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Baguette und Butter AHL	13,50

...für den kleinen Hunger

„Krüstchen“ Kleines Schweineschnitzel Spiegelei und üppiger Salatgarnitur AHLRS	17,50
„Armstrong“ Zwei Schweinemedailon, frische Champignons, Zwiebeln und Cherrytomaten mit Käse überbacken dazu Baguette und gemischtem Salat AHLRS	19,50
„Florida“ Hähnchenbrustfilet mit Früchten und Käse überbacken, dazu Mandarinenrahmsalat AHLRS	17,90
<u>wahlweise dazu eine Portion:</u>	
Pommes oder Kroketten AH	4,-
Mayo oder Ketchup	0,50

Dessert

- „Affogato“ Espresso
mit einer Kugel Vanilleeis 5,20
- Herrencreme 4,90
- Black & White
Vanille- und Schokoladeneis
Eierlikör, Schokosoße und Sahne 7,20
- Gebackenes Schokoküchlein
mit flüssigem Kern, Eierlikörschaum
und Walnusseis Eis 8,90
- Forstmanns Dessertvariation 9,50
- Zimteis mit warmer
Sliwovitzpflaumenmuss 8,50
- Gemischtes Eis mit Sahne 6,50
- Vanille Sahne Eis
mit heißen Kirschen 7,20