





Speisenkarte

Dienstag–Sonntag ab 17 Uhr
Sonntag 12–14 Uhr

Vorweg



- Pastinaken Cremesuppe  8,50€
mit Haselnuss, Petersilien Öl und hausgebackenes Sauerteigbrot
- Hochzeitssüppchen 9,50€
Markklöße, Eierstich, Blumenkohl und hausgebackenes Sauerteigbrot
- Gratinierter Ziegenkäse  10,50€
auf Tomatenragout, dazu Balsamicocreme, Feldsalat und hausgebackenes Sauerteigbrot
- Blätterteig mit Fetafüllung  10,50€
auf Antipasti mit Rucola und Schmandcreme
- Frisches hausgebackenes Sauerteigbrot  8,50€
mit Kräuterbutter und Zitronen-Mayonnaise

Vegetarisch 

Vegan 

Unsere Hausgemachten Dips: je 0,80€
Tomaten-Ketchup, Zitronen-Mayonnaise, BBQ Dip, Mango-Mayonnaise

Vegetarisch oder Vegan

Winterlicher Blattsalat  15,50€
verschiedene Blattsalate, Feldsalat, Gurken-Schalotten-Salat
Radieschen, Möhren, Paprika, Tomate,
Croûtons, Rote Bete Vinaigrette und hausgebackenes Sauerteigbrot
Gratinierter Ziegenkäse  6,00€
Gebratenes Maishähnchen 7,50€

Gnocchi-Pilzpfanne  18,50€
mit Paprika, Schalotte und Parmesan

Burger von Roter Bete  20,50€
mit Rucola, Emmentaler, Zwiebeln, Tomaten,
Sauren Gurken, Dressing, Pommes und ein Dip nach Wahl

Fleisch und Fisch

von heimischen Lieferanten in bester Qualität

Schnitzel vom Strohschwein in Panko paniert 19,90€
mit Gurken-Schalotten-Salat, dazu Pommes oder Bratkartoffeln
Pilzrahmsauce 3,50€

Burger vom heimischen Wild 22,50€
mit Rucola, Emmentaler, Zwiebeln, Tomaten,
Sauren Gurken, Dressing und Pommes, dazu ein Dip nach Wahl

Rosa gebratenes Rinderfilet vom Irischen Weideochsen 37,50€
„Café de Paris“-Kruste, dazu Bratkartoffeln und Blattsalat

Filet vom schottischem Lachs 28,50€
mit Limettensauce, Kartoffelmousseline und Blattsalat

Geschmorte Klassiker

Bäckchen vom Iberico-Schwein	26,90€
Rinderroulade vom Irischen Weideochsen	27,90€
Sauerbraten vom Irischen Weideochsen	24,90€

*Unsere „geschmorten Klassiker“ servieren wir in eigener Sauce;
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree*

Ragout

Ragout Fin vom Kikok-Maishähnchen im Blätterteig	25,50€
Ragout vom Hirsch in eigener Sauce, dazu Preiselbeeren	28,50€

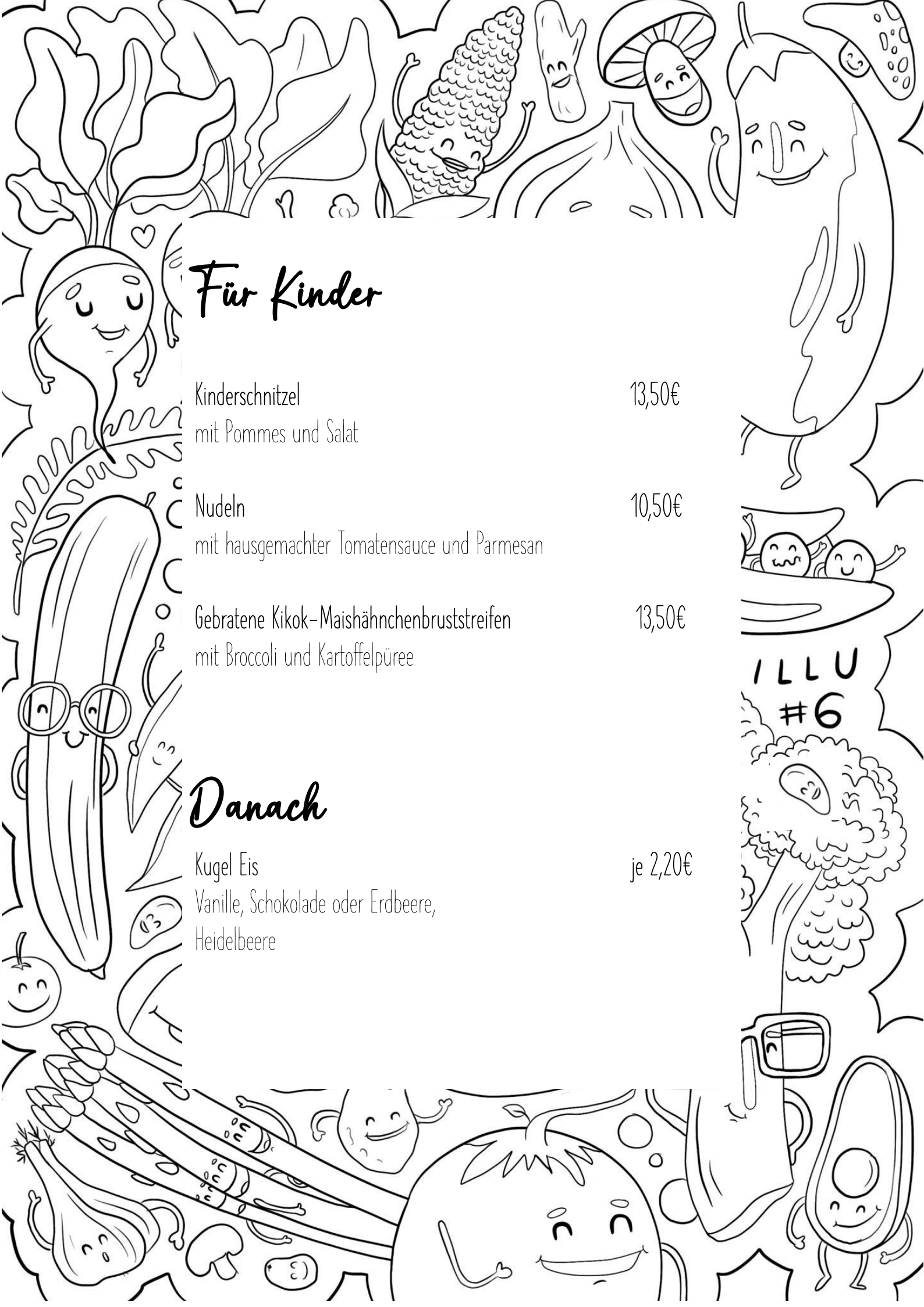
Unsere „Ragouts“ servieren wir mit Mandelbrokkoli und Salzkartoffeln

Henrik's Empfehlung

Westfälischer Grünkohl mit Mettendchen, Bratkartoffeln und Senf	18,50€
--	--------

Danach

Dessert im Weckglas	6,90€
---------------------	-------



Für Kinder

Kinderschnitzel 13,50€
mit Pommes und Salat

Nudeln 10,50€
mit hausgemachter Tomatensauce und Parmesan

Gebratene Kikok-Maishähnchenbruststreifen 13,50€
mit Broccoli und Kartoffelpüree

Danach

Kugel Eis je 2,20€
Vanille, Schokolade oder Erdbeere,
Heidelbeere

ILLU
#6