

Speisenkarte

Vorne weg oder zwischendurch...

Carpacciovom Rind mit Pesto, Pinienkernen, Parmesan und Wildkräutersalat	€ 14,90
Ziegenkäse mit Honig überbacken an Wildkräutersalat mit Walnüssen	€ 13,80
Garnelenpfännchen Ajillo in Olivenöl gebratene Garnelen (klein) mild abgeschmecktmit Knoblauch, Chili, Frühlingszwiebeln und getrockneten Tomaten, dazu Baguette	€ 14,90 € 12,30
Gemischter Salatteller Aus dem Suppentopf	€ 4,80
Rínderkraftbrühe mít Einlage	€ 6,80
Französische Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken	€ 6,80



Salate

Salat Rustikal gemischte saisonale Blattsalate, mi Putenbruststreifen, Bratkartoffeln u	
Großer Salatteller dazu wahlweise	€ 8,80
Schweinefiletspitzen Putenbruststreifen Garnelen Falafel (vegan)	€ 7,90 € 6,80 € 9,70 € 5,80

Bitte wählen Sie aus folgenden Dressings: French Dressing oder Kräuter-Vinaigrette

Fleischlos

Fünf gebackene Falafel	€ 14,80
auf Tomatenscheiben, Sesamsoße, Salatgarv	ritur
dazu Knoblauch Baguette	

Tagliarini-Pfanne	<i>€</i> 12,8	0
mit Champignons,	Sahne und Käse überbacken	

Falafel Bowl

mit Kichererbsen, eingelegten Champignons,
Wildkräutersalat und Guacamole



Von der Pfanne bis zum Grill

Hubertus-Teller	€ 19,90
Medaillons vom Schweinefilet	€ 17,40
(klein)	
mit gebratenen Champignons und Sc	. Béarnaise
gratiniert, dazu Kartoffelkrokettenur	
Ratsherrenteller	€ 20,80
Medaillons vom Rind, Schwein und d	er Pute ca. 180 gr
auf buntem Gemüse, mit Knusperspeck	
Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise	
Paniertes Schweineschnitzel	€ 17,80
"Spielmann Art"	
mit Zwiebeln, Spiegelei und Bratkarto	offeln
Gegrilltes Putensteak	€ 16,80
mit Rahmwirsing und Herzoginkarto	ffeln
Vinde Cardon and	C 10 90
Kürbis Carbonara	€ 10,80
Tagliarini an Kürbişrahm dazu wahlweise	
Schweinefiletspitzen	€ 7,90
Putenbruststreifen	€ 6,80
Garnelen	€ 9,70
Rinderfilet-Streifen	€ 9,40
The most food set offer	0 3,10



Unsere Legenden

Sauerbraten "Rheinische Art"	€ 22,80
mit Rosinen, Mandeln, Kartoffelklößen	€ 19,80
(klein)	
und Apfelkompott	

Düsseldorfer Senfrostbraten € 28,90 180gr Rumpsteak rosa gebraten, gratiniert mit Schnittlauch-Senf-Béarnaise dazu Pommes Frites und Salat

Aus Fluss und Meer

dazu Erbsen-Minze-Püree

Schollenfilet nach Finkenwerder Art mit Büsumer-Krabben (klein) und Zitronen Speckbutter, dazu Schwenkkartoffeln und Salat	€ 19,90 € 17,40
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kräuterrahm auf buntem Gemüse	€ 21,80



Die Empfehlung unseres Metzgers

Rumpsteak	200 g	€ 25,80
DoppeltesRumpsteak	400 g	€ 51,60
Rinderfilet	200 g	€ 31,60
Rinderfilet	300 g	€ 47,40

Wir bereiten Ihnen Ihr Steak auch gerne in anderen Größen zu, sprechen Sie uns hierzu einfach an. Wie dürfen wir Ihnen Ihr Fleisch servieren? Englisch, medium oder durch

Beilagen zur Wahl:

(Nur in Verbindung mit einem Hauptgang)		
Champignonrahmsoße	€ 2,60	
Sauce Béarnaise	€ 2,60	
Píkante Pfeffersoße	€ 2,60	
mít rosa und grünem Pfeffer in Rahm		
Pommes Frites	€ 3,70	
Bratkartoffeln	€ 3,80	
Tagliarini	€ 3,60	
Hausgemachte Kroketten	€ 3,70	
Gemischter Salatteller	€ 4,80	
Gebratene Champignons	€ 3,70	
BuntesGemüse	€ 3,70	
Schmorzwiebeln	€ 2,80	



Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Räuberteller	€ 0,00
Míní Maus-Teller Nudeln mít Tomatensauce	€ 5,00
Winnie Puuh-Teller kleines Schnitzel mit Pommes Frites	€ 6,90
Chicken Nuggets mit Pommes frites	€ 6,90
Käpt 'n Blaubär Fischstäbchen mit Stampfkartoffeln	€ 5,50
Die süße Verführung	
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,40
Zweierlei vom Mousse Helles und dunkles Mousse	€ 6,40
Creme Brulee mit Sahne und Sorbet	€ 6,40
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Nutella	€ 6,90



Wildkarte

Kürbiscremesüppchen mit Kokosmilch	€ 6,80
Wildschwein Keulenbraten an Wild-Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße	€ 21,70
Hírschbraten in Wildsauce mit Apfelrotkohl und Kartoffeli	€ 23,70 klöße
Rehbraten aus der Keule an Preiselbeer-Rahm mit Rosenkohl und Semmelknödel	€ 24,70
Wildgulasch mit Preiselbeer-Birne, Apfelkompott und Butterspätzle	€ 19,80
Wildbratenplatte ab 2 Personen	р.Р. € 24,80

Wildbratenplatte ab 2 Personen p.P. € 24,80 Reh, Wildschwein, und Hirschbraten auf Waldpilzen mit Rotkohl, Rosenkohl, Klöße, Spätzle und Rotweinbirne

Das Wild kommt vom Jäger aus der hiesigen Region

Unsere Weinempfehlung

2021er Dornfelder QbA, halbtrocken 0,2 L € 6,40 Weinhaus des Herzens, Görgen 0,75 L € 22,80 Neumagen-Drohn, Mosel