

Suppen

<i>Tagessuppe</i>	<i>Euro 4,70</i>
<i>Klare Fleischbrühe mit Einlage</i>	<i>Euro 4,70</i>
<i>Jägersuppe</i>	<i>Euro 4,70</i>
<i>Tomatensuppe</i>	<i>Euro 4,70</i>
<i>Gulaschsuppe</i>	<i>Euro 5,30</i>

Frische Salate

	<i>Kleine Portion</i>	<i>Große Portion</i>
<i>Grüner Salat</i> mit Essig und Öl oder Sahnesauce	<i>Euro 3,60</i>	
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Euro 4,30</i>	<i>Euro 6,90</i>
<i>Gurkensalat</i>	<i>Euro 4,30</i>	
<i>Salatplatte „Waldeslust“</i>		
<i>Gemischte Salate</i> mit gebratener Putenbrust		<i>Euro 11,50</i>
<i>Salatplatte „Spezial“</i>		
<i>Gemischte Salate</i> mit Gamba, Lachs und Schinkenstreifen.....		<i>Euro 11,80</i>
<i>Salatplatte „Vegetarisch“</i>		
<i>Gemischte Salate</i> mit Ei, frittierten Champignons und Schafskäse..		<i>Euro 11,20</i>

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen eines unsere hausgemachten Dressings

Bitte wählen Sie:

Joghurt-Dressing mit Knoblauch oder Essig-Öl Dressing.

Kleine Leckereien

(als Vorspeise oder für den kleinen Hunger)

Gebackener Camembert

Preiselbeeren, Toast und Butter Euro 7,90

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs oder Graved Lachs

Preiselbeersahne und Sahnemeerrettich Euro 9,90

Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig-Dill-Sauce und Baguette..... Euro 9,90

Gambas (8 Stück) in der Pfanne gebraten, Knoblauchsauce und Baguette..... Euro 14,20

Kleines Rumpsteak (150 gr.)

mit gebratenen Champignons, Pommes Frites und Kräuterbutter..... Euro 16,30

Kleines Schweinefilet (150gr.)

Röstitaler, Salatbeilage und Kräuterbutter..... Euro 11,50

Kleines Filetsteak (150gr.)

mit Zwiebeln, Champignons, Pommes Frites und Kräuterbutter..... Euro 24,80

Vegetarische Tellergerichte

Gemüseplatte mit Champignons

Sauce Hollandaise und Schweizer Rösti..... Euro 9,90

Kichererbsenbrätling mit Joghurdip

an bunten Blattsalaten und Baguette..... Euro 9,50

Blumenkohl-Käsebrätling

Salzkartoffeln, Rahmchampignons und Salatbeilage..... Euro 9,50

Fischgerichte

Kleine Portion

Fischplatte „Jonathan“

auf Blattspinat und Butterreis mit verschiedenen Saucen..... Euro 18,70

Forelle blau aus eigenen Gewässern

Sahnemeerrettich, zerlassene Butter

Salzkartoffeln und Gurkensalat..... Euro 15,30

Forelle „Müllerin“ aus eigenen Gewässern

Sahnemeerrettich, zerlassene Butter

Salzkartoffeln und bunter Salatteller Euro 16,30

Lachssteak

Zerlassene Butter, Salzkartoffeln und grüner Salat in Sahnesauce Euro 16,90 Euro 13,60

Lachs , gedünstet mit Dillsauce

Salzkartoffeln und grüner Salat in Sahnesauce Euro 16,90 Euro 13,60

Zanderfilet auf Blattspinat

Zerlassene Butter und Salzkartoffeln Euro 18,90 Euro 14,90

Zanderfilet mit Gamba und Champignons

Krebssauce, Butterreis und bunter Salatteller..... Euro 19,90 Euro 15,90

Vom Rind und vom Schwein

Kleine Portion

Schnitzel mit Gemüse und Pommes-Frites.....Euro 16,60 Euro 12,60

Rumpsteak (250 gr.) mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes-Frites..Euro 26,90

Filetsteak (250 gr.) mit Kräuterbutter und Zwiebeln
Gemüse und Pommes-Frites Euro 29,90

Fleischtopf

Medaillons vom Schwein, Rind und der Pute (auf Wunsch auch Lamm)
Champignons, Sahnesauce, bunter Salatteller und Salzkartoffeln Euro 23,40

Rinderroulade

Bohnen mit Speck und Salzkartoffeln Euro 16,90

Roastbeef mit Remoulade, Bratkartoffeln oder Brot..... Euro 15,90

Sauerfleisch mit Remoulade und Bratkartoffeln.....Euro 10,20

Geflügel

Kleine Portion

Flugentenkeule (1 Keule)

Backobstfüllung, Pfirsich, Kronsbeeren, Rotkohl, Kroketten..... Euro 15,90

2. Keule für den großen Hunger..... Euro 5,00

Steak von der Putenbrust in Eihülle

Sahnesauce, Champignons, Gemüse, Salzkartoffeln Euro 16,70 Euro 12,70

Spezialitäten von der Moorschnucke

*Unsere Moorschnucken wachsen auf natürliche Weise auf unseren Billwiesen auf.
Diese kleine Schafsrasse lebt, anders als ihre größeren Artgenossen, auf feuchten Moorgebieten.
Das Fleisch liegt geschmacklich zwischen Schaf und Damwild.*

		<i>Kleine Portion</i>
<i>Moorschnuckensteak</i>		
<i>Macairekartoffeln und Wirsing Kohl</i>	<i>Euro 26,90</i>	<i>Euro 21,90</i>
<i>Moorschnuckenplatte mit Pflaume im Speckmantel</i>		
<i>(5 Sorten Fleisch von der Moorschnucke)</i>		
<i>Macairekartoffeln und Wirsing Kohl.....</i>	<i>Euro 21,90</i>	
<i>Moorschnuckenbraten</i>		
<i>Salzkartoffeln und Bohnen mit Speck</i>	<i>Euro 16,90</i>	<i>Euro 13,90</i>
<i>Moorschnuckenhexe</i>		
<i>Macairekartoffeln und Wirsing Kohl</i>	<i>Euro 16,90</i>	
<i>Moorschnuckengulasch</i>		
<i>Spätzle und Bohnen mit Speck</i>	<i>Euro 13,90</i>	<i>Euro 10,90</i>
<i>Moorschnuckenhacksteak (100% Fleischanteil)</i>		
<i>Salzkartoffeln und Bohnen mit Speck</i>	<i>Euro 10,90</i>	<i>Euro 8,90</i>

Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen Mango Chutney.

Wildspezialitäten

Wildbret ist das gesündeste Fleisch, da Wild wählerisch ist und nur natürliche Äsung in Wald und Flur aufnimmt. Es ist frei von verfütterten Hormonen und enthält keinerlei Stoffe aus verabreichten Medikamenten.

Die Tiere stammen aus hiesiger Jagd und werden in unserem eigenem Schlachthaus zerwirkt. Das magere Fleisch ist sehr schmackhaft und gesundheitlich gut verträglich.

Wildplatte „Waldeslust“

5 verschiedenen Sorten Wildfleisch

Birne, Kronsbeeren und gebackene Banane Euro 26,80

Steak vom Wild

Kleine Portion

(bitte fragen Sie die Bedienung, welche Wildsteaks heute vorrätig sind)

Rehsteak

Pfirsich, Kronsbeeren und gebackene Banane.....Euro 31,50 Euro 23,50

Hirschsteak

Birne, Kronsbeeren und gebratene Ananas.....Euro 29,90 Euro 21,90

Wildschweinsteak

Aprikose, Kronsbeeren und gebackene Banane.....Euro 25,60 Euro 19,10

Als Beilagen zu allen Wildgerichten reichen wir Waldpilze, Rotkohl und Salzkartoffeln.

Wildspezialitäten

Kleine Portion

Rehkeule

Pfirsich, Kronsbeeren und gebackene Banane.....Euro 23,70 Euro 17,70

Hirschkeule

Birne, Kronsbeeren und gebackene Banane.....Euro 22,70 Euro 16,70

Wildschweinbraten

Aprikose, Kronsbeeren und gebackene Banane.....Euro 20,90 Euro 15,90

Wildhaxe

Birne, Kronsbeeren und gebackene BananeEuro 17,70

Dreierlei vom Wild (Braten, Haxe und Hacksteak)

Aprikose, Kronsbeeren und gebackene Banane.....Euro 15,60

WildgulaschEuro 13,50 Euro 10,50

Wildhacksteak (aus 100% Wildfleisch)

Birne, Kronsbeeren und gebackene Banane.....Euro 10,90 Euro 8,90

Als Beilagen zu allen Wildgerichten reichen wir Waldpilze, Rotkohl und Salzkartoffeln.

Spezialitäten vom Gallowayrind

Das Gallowayrind ist einzigartig in seiner Robustheit, es ist pflegeleicht und überzeugt mit seiner außerordentlich guten Fleischqualität. Die Tiere werden ganzjährig draußen gehalten und leben im traditionellen Herdenverband mit Bulle, Mutterkühen und Kälbern.

Die Kälber werden 7-9 Monate mit hochwertiger Muttermilch versorgt, danach leben unsere Galloways ausschließlich von Gras, Getreide und Heu oder Grassilage.

Auf dieser Basis erreichen sie die Schlachtreife.

Mit dieser artgerechten Tierhaltung kommen wir dem Wunsch nach natürlich gewachsenem Fleisch, unbelastet von Genmanipulation in der Futterkette nach.

*Folgende Spezialitäten stehen nur in begrenzter Menge zur Verfügung.
Bitte fragen Sie die Bedienung welche Gerichte heute im Angebot sind:*

Kleine Portion

Filetsteak (250 gr.) mit Zwiebeln, Champignons und Pommes..... Euro 34,60

Rumpsteak (250 gr.) mit Zwiebeln, Champignons und Pommes..... Euro 29,50

Sauerbraten mit Rosinen und Salzkartoffeln..... Euro 14,90 Euro 11,90

Galloway-Flaxe (entbeint) und Spätzle..... Euro 16,90

Als Beilage reichen wir eine Gemüsevariation oder einen gemischten Salatteller

Spezialitäten vom Gallowayrind

<i>Galloway-Menü</i>	3-Gänge.....	Euro 24,00
	4-Gänge.....	Euro 28,00

Kleine Portion

Carpaccio auf Ruccula mit Pinienkernen und Parmesan..... Euro 11,90

Tatar mit Eigelb, Zwiebeln, Kapern, Schwarzbrot und Butter..... Euro 16,70

Galloway-Platte (für 2 Personen) mit Bratkartoffeln und Spätzle... Euro 34,40
(Steak, Rindfleisch gekocht, Gulasch, deutsches Beefsteak)

Rindfleisch, gekocht mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln..... Euro 13,90 Euro 10,90
(Brust, Blatt, Bein und Hochrippe)

Rindergulasch und Spätzle..... Euro 13,90 Euro 10,90

Galloway-Burger und Pommes Euro 10,20
(150 gr. reines Galloway-Beef)

Als Doppeldecker mit 2 Beefsteaks..... Euro 12,20

Als Beilagen reichen wir eine Gemüsevariation oder einen gemischten Salatteller

Abendkarte

Zusätzlich zu unserer Hauptkarte können Sie diese Gerichte ab 17:00 Uhr bestellen.

1 große Currywurst mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln.....	Euro	6,90
Bauernfrühstück mit Gewürzgurke.....	Euro	8,90
3 Spiegeleier oder Rühreier mit Bratkartoffeln.....	Euro	8,70

Schinkenbrot (Katenschinken).....	Euro	9,90
Leberwurstbrot oder Rotwurstbrot	Euro	6,90
Käsebrot	Euro	6,90

Vesperplatte (ab 2 Personen).....	pro Person	Euro 14,90
Katenschinken, Wildschweinschinken, Leberwurst, Rotwurst, Mettwurst Käse, Sauerfleisch, Roastbeef, Tatar, ½ Ei gekocht Rote-Beete-Salat, Remoulade und Gewürzgurke Brot und Butter		

Kinderkarte Neu ab August 2019

Für alle Kinder bis zu 4 Jahren gibt es

Kartoffelpuffer mit Apfelmus Gratis

Salzkartoffeln, Gemüse, Sauce Gratis

Kartoffelpuffer mit Apfelmus Euro 4,20

Milchreis mit Zimt und Zucker Euro 4,20

Hähnchen-nuggets, Salat, Pommes frites Euro 6,50

Fischstäbchen, Gemüse, Kartoffelpüree Euro 6,50

Schnitzel, Gemüse, Pommes frites Euro 7,50

Putersteak in Eihülle, Champignonsauce

Gemüse, Salzkartoffeln Euro 8,30

Spaghetti, Tomatenhacksauce Euro 5,50

Burger mit Pommes Frites Euro 6,20

Portion Pommes frites Euro 3,00