

## Saison-Karte

### ***Passo del Bricco, DOC, halbtrocken***

*Italien, Piemont, Rotweincuvée aus Nebbiolo, Barbera und Dolcetto*

*Achtmonatige Reifung in Barriquefässern, guter Körper, harmonisch, samtig* 0,20 l 6,50 €

### Vorspeisen

*Frisches Rinderkraftsüppchen mit Einlage und Toast* 4,00 €

*Blattsalat mit geräuchertem Lammschinken, dazu Toast und Butter* 9,50 €

*Coppa di Parma mit Oliven, Tomaten und frisch geriebenem Parmesan (Grana Padano),  
dazu Toast und Butter (roher, luftgetrockneter italienischer Schweinenacken)* 7,90 €

*Frischer Blattsalat mit Parmaschinken und frisch geriebenem Parmesan (Grana Padano)* 8,50 €

*Geräucherter Lammschinken mit Schwarzbrot und Sahnemeerrettich* 9,50 €

### Hauptgerichte

#### ***Hirschsteak in Nussskruste,***

*(aus der Oberschale geschnitten, mager, im Fleisch fester)*

*dazu Röstkartoffeln und gemischter Salat* 23,90 €

#### ***Schweinesteak, überbacken mit Kräuterkruste,***

*dazu Röstkartoffeln und gemischter Salat*

16,00 €

#### ***Irishes Rumpsteak in Pfefferrahmsauce,***

*dazu Kroketten und einen gemischten Salat*

24,50 €

#### ***Fischfilet von Lachs und Zander auf Blattspinat,***

*dazu Kräuterbutter und Salzkartoffeln*

18,90 €

#### ***Natur gebratene Lachsschnitte,***

*dazu Kräuterbutter, Salzkartoffeln und gemischter Salat*

17,00 €

### Dessert

*Parfait vom westfälischen Pumpernickel mit Zwetschgenschnaps auf Sauerkirschsauce* 6,90 €

*Nougatparfait mit einer feinen Chilinote auf Himbeersauce* 6,50 €

*Karamellparfait auf Erdbeersauce* 6,50 €

*...und nach dem Essen eine milde, bekömmliche Sauerländer Streuobstwiese* 3,50 €

*(40%, aus heimischen Äpfeln und Birnen)*