

Warme Vorspeisen

*Schnecken nach Elsässer Art
mit Toast*

9,50 €

*Shrimps in Kräuterbutter
mit Toast*

10,50 €

*Riesengarnelen Provencale
(mit Zwiebeln, Tomaten und Spinat geschmorrt)
mit Toast*

13,50 €

Suppen

*Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Sherry verfeinert und einer Chesterstange*

5,50 €

*Hühnersuppe
mit Toast*

4,50 €

*Tomatensuppe nach Waliser Art
mit Gin verfeinert und Sahnehäubchen*

4,50 €

*Gulaschsuppe
mit Toast*

4,50 €

Kalte Vorspeisen

*Geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter*

8,50 €

*Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter*

10,00 €

*Hausgebeizter Lachs
mit Dill-Senfsauce, Toast und Butter*

10,50 €

*Krabbencocktail
mit Toast und Butter*

8,50 €

*Zwei Matjesfilets
mit Zwiebeln, Schwarzbrot und Butter*

8,00 €

*Auf Wunsch bereiten wir für unsere jungen Gäste und unsere Senioren auch halbe Portionen zu!
Die entsprechenden Gerichte sind mit einem Sternchen markiert.*

Fischgerichte

*Ragout vom Lachs mit Garnelen in Dillrahmsauce
dazu Reis und einen grünen Salatteller
20,50 €*

*Frische Sauerland Forelle
"Blau" oder nach Müllerinart,
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln
und einem gemischten Salat
Preis nach Gewicht
15,50 € - 17,50 €*

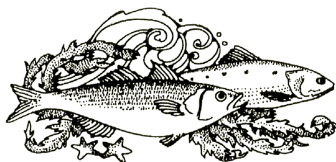
Zanderfilet mit Kräuterbutter
dazu Salzkartoffeln und einen gemischten Salat
19,00 €*

Naturgebratenes Schollenfilet
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln
und einem gemischten Salat
15,00 €*

In der Sesamkruste gebratenes Lachsfilet
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln
und einem gemischten Salat
18,50 €*

*Drei Stück Matjesfilet mit Zwiebeln
dazu Speckböhnchen und Röstkartoffeln
14,50 €*

*Drei Stück Matjesfilet nach Hausfrauenart
mit Salzkartoffeln
14,50 €*



Wildgerichte

Hubertusplatte (ab 2 Personen)

*drei verschiedene Wild-Medaillons,
dazu eine Gemüseplatte,
hausgemachte Spätzle, Kroketten
und einen Preiselbeer-Pfirsich*

pro Person 27,50 €

Wildschwein-Medaillons mit Steinpilzen*

*dazu Brokkoli, hausgemachte Kroketten
und eine Preiselbeer-Birne*

24,90 €

Hirsch-Medaillons mit Pfifferlingen*

*und Stockschwämmchen,
dazu hausgemachte Kroketten,
Preiselbeer-Pfirsich und einen gemischten Salat*

26,70 €

Hirschsteak mit Waldpilzen

(aus der Oberschale geschnitten, schön mager)

*dazu hausgemachte Spätzle,
Preiselbeer-Pfirsich und einen gemischten Salat*

23,90 €

Rehspitzen nach Försterinart

*mit Pfifferlingen und Sauerkirschen,
dazu hausgemachte Kroketten,
Preiselbeer-Pfirsich und einen gemischten Salat*

24,90 €

Wildschweinpfeffer mit Stockschwämmchen*

*dazu hausgemachte Spätzle, Apfelmus-Preiselbeeren
und einen gemischten Salat*

16,00 €

Hirschragout mit Champignonköpfen*

*dazu Salzkartoffeln, Apfelmus-Preiselbeeren
und einen gemischten Salat*

14,50 €

Wildragout mit gemischten Pilzen*

*dazu hausgemachte Spätzle, Apfelmus-Preiselbeeren
und einen gemischten Salat*

14,50 €

Gerichte vom irischen Weiderind

*Rumpsteak mit Röstzwiebeln**

auf Wunsch mit Senfzwiebeln

dazu Röstkartoffeln und einen gemischten Salat

21,50 €

Rumpsteak mit Original Iserlohner Thomas-Senf-Sauce

dazu hausgemachte Spätzle und einen gemischten Salat

24,50 €

Mit Schinken und Edelpilzkäse überbackenes Rumpsteak

dazu hausgemachte Kroketten

und einen gemischten Salat

25,90 €

Mit einer Kruste aus gemischten Nüssen überbackenes Filetsteak

dazu frischer Brokkoli und Röstkartoffeln

28,50 €

Saftiges 300gr Rumpsteak

dazu Kräuterbutter, Röstkartoffeln

und einen gemischten Salat

29,90 €

*Filetsteak mit Kräuterbutter**

dazu Pommes frites und einen gemischten Salat

24,90 €

*Filetsteak mit frischen Champignons**

dazu Röstkartoffeln und einen gemischten Salat

26,90 €

Filetsteak Madagaskar à la crème

(mit grünem Pfeffer und Champignons in Rahmsauce)

auf Wunsch auch natur ohne Rahmsauce,

mit hausgemachten Spätzlen und einem gemischten Salat

28,50 €

*Filetspitzen Stroganoff***

(Filetspitzen in Rahmsauce mit Champignons und Streifen von der Gewürzgurke)

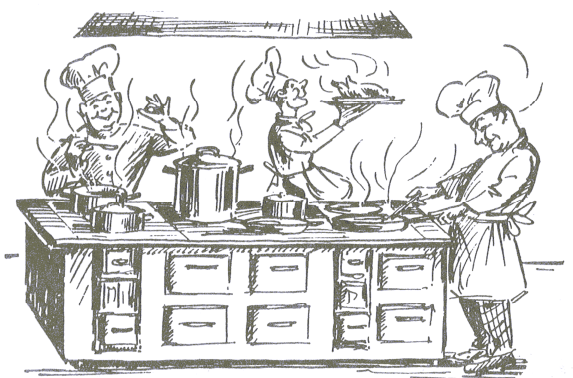
mit Reis und einem gemischten Salat

21,00 €

*Filetspitzen Indisch**

mit Früchten in Curryrahmsauce und Reis

21,00 €



Gerichte vom Kalb

Wiener Schnitzel*

mit Pommes frites
und einem gemischten Salat

19,90 €

Cordon bleu (gefüllt mit Schinken und Käse)

mit Pommes frites
und einem gemischten Salat

21,50 €

Kalbssteak*

mit frischen Champignons in Rahmsauce,
dazu eine Gemüsebeilage und hausgemachte Kroketten

22,90 €

Gerichte vom Lamm

Lammrückenfilet mit Kräuterbutter*

dazu Speckbohnen und Röstkartoffeln

21,90 €

Lammspitzen nach Florentiner Art

(mit Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Spinat geschmort)

dazu hausgemachte Spätzle und einen gemischten Salat

20,90 €



Geflügel-Gerichte

Gebratene Hühnerbrust*

mit Früchten in Curryrahmsauce und Reis

14,50 €

Vegetarische-Gerichte

Hausgemachte Käse-Spätzle mit gemischtem Salat

8,50 €

Hausgemachte Spätzle

auf Blattspinat mit Champignonsauce und Käse überbacken

12,50 €

Gemüseteller "Jagdhaus Kühl",

verschiedene Sorten Gemüse der Saison

mit hausgemachten Kroketten und Rahmsauce

13,50 €



Gerichte vom Schwein

Schweinekrüstchen nach Jägerart*

*(Paniertes Schweineschnitzel mit natur gebratenen Champignons)
mit Röstkartoffeln und einem gemischten Salat*

14,00 €

Schweineschnitzel*

mit Röstkartoffeln und einem gemischten Salat

12,00 €

Schweinesteak in Zwiebel-Senf-Sauce

dazu hausgemachte Spätzle und ein gemischter Salat

15,50 €

Schweinesteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken

dazu Röstkartoffeln und ein gemischter Salat

17,00 €

Schweinelendchen in Gorgonzolasauce*

*mit hausgemachten Spätzlen
und einem gemischten Salat*

18,90 €

Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce*

*mit hausgemachten Krokette
und einem gemischten Salat*

18,50 €

Mit Käse überbackenes Geschnetzeltes vom Schweinefilet

*dazu Champignons, hausgemachte Krokette
und einen gemischten Salat*

18,50 €

Westfälisches Pfefferpotthast*

mit Salzkartoffeln und einem gemischten Salat

11,50 €

Nur für unsere jungen Gäste

Schnitzel mit Pommes frites und einem Salatrand

7,50 €

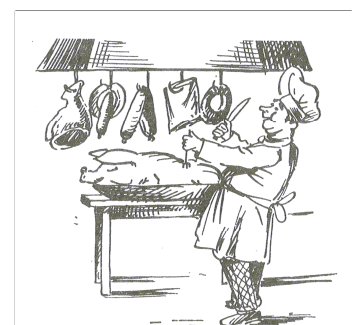
Bockwurst mit Pommes frites und einem Salatrand

6,00 €

Hühnerbrüstchen mit Reis und einem Salatrand

8,00 €

*Auf Wunsch bereiten wir für unsere jungen Gäste
und unsere Senioren auch halbe Portionen zu!
Die entsprechenden Gerichte sind mit einem Sternchen markiert.*



Kalte Gerichte und Salate

*Sülze nach Hausmacher Art mit Remouladensoße
dazu Röstkartoffeln und einen gemischten Salat* 9,50 €

Schnittchen mit:

rohem Schinken 8,50 €

gekochtem Schinken 8,50 €

Käse 7,50 €

*Variation von Blattsalaten
mit gebratener Hühnerbrust, dazu Toast und Butter* 12,50 €

*Variation von Blattsalaten,
mit Garnelen und Streifen vom Lachs,
dazu Toast und Butter* 15,00 €

Großer Salatteller mit Toast und Butter 9,00 €

Kleiner Salatteller 3,50 €

Kleine warme Gerichte

Omelette mit Champignons auf Toast 11,00 €

Bauernfrühstück (Röstkartoffeln mit Rührei und gekochtem Schinken) 9,50 €

Bockwurst mit Röstkartoffeln und Salatgarnitur 8,50 €

*Strammer Max
Zwei Schnittchen mit rohem Schinken,
dazu zwei Spiegeleier und eine Salatgarnitur* 7,50 €

Beilagen

Portion Champignon-Rahmsauce 3,50 €

Portion Champignons 3,50 €

Portion Pfifferlinge 6,50 €

Portion Pommes frites 3,00 €

Portion Kroketten, Spätzle oder Reis 3,00 €

Portion Röstkartoffeln 3,00 €

Portion Gemüse 3,50 €

Portion Röstzwiebeln 2,00 €

Dessertkarte

<i>Gemischtes Eis, drei Kugeln</i>	3,00 €
<i>Gemischtes Eis, drei Kugeln, mit Sahne</i>	3,60 €
Krokantbecher <i>zwei Kugeln Haselnusseis, eine Kugel Vanilleeis, Sahne und Krokantsplitter</i>	
- <i>mit Karamell Sauce</i>	6,00 €
- <i>mit Eierlikör</i>	7,50 €
Früchtebecher <i>drei Kugeln gemischtes Eis mit Früchten und Sahne</i>	6,00 €
Coup Danmark <i>drei Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne</i>	6,00 €
Drei Kugeln Vanilleeis	
- <i>mit heißen Sauerkirschen und Sahne</i>	6,80 €
- <i>mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	7,50 €
Erdbeerbecher (Saison) <i>drei Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Sahne und Erdbeersauce</i>	7,50 €
Kleiner Erdbeerbecher (Saison) <i>zwei Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Sahne und Erdbeersauce</i>	6,00 €
Pfeffer-Erdbeeren (Saison) Neue Portionsgröße! <i>zwei Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Sahne, Bourbon Whiskey, Grand Marnier, schwarzer Pfeffer werden für Sie am Tisch zubereitet</i>	8,00 €
Wodkaeiserdbeeren (Saison) <i>drei Kugeln Zitroneneis mit frischen Erdbeeren in Wodka-Sahne</i>	7,50 €
Erdbeerjoghurteisbecher (Saison) <i>jeweils eine Kugel Vanille- und Erdbeereis mit Naturjoghurt, frischen Erdbeeren, Sahne und Erdbeersauce</i>	7,00 €
Eingelegte Pflaumen mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	6,20 €
Eisschokolade <i>(Kakao, Kugel Vanille- und Schokoeis mit Sahne)</i>	4,50 €
Eiskaffee <i>(Kaffee, zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne)</i>	4,50 €
Portion Sahne	0,60 €



Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee</i>	1,90 €
<i>Kännchen Kaffee</i>	3,80 €
<i>Cappuccino</i>	2,40 €
<i>Espresso</i>	1,90 €
<i>Milchkaffee</i>	2,70 €
<i>Latte Macchiato</i>	2,70 €
<i>Tasse Kaffee Hag</i>	1,90 €
<i>Kännchen Kaffee Hag</i>	3,80 €
<i>Glas Tee</i>	1,90 €
<i>Tasse Schokolade</i>	1,90 €
<i>Kännchen Schokolade</i>	3,80 €
<i>Grog mit 4cl Rum</i>	3,80 €
<i>Glühwein, hausgemacht</i>	3,20 €
<i>Heiße Zitrone</i>	2,80 €

Kuchenkarte

<i>Hausgemachter Apfelkuchen</i>	2,40 €
<i>Hausgemachter Käsekuchen</i>	2,40 €
<i>Hausgemachter Erdbeerkuchen (Saison)</i>	2,40 €
<i>Hausgemachter Pflaumenkuchen (Saison)</i>	2,40 €
<i>Hausgemachte Stachelbeer-Baiser-Torte</i>	2,80 €



Weitere Kuchen und Torten, Tages- und saisonabhängig, zum Beispiel:

<i>Maracuja-Torte</i>	2,80 €
<i>Herrentorte</i>	2,80 €
<i>Himbeerjoghurt-Torte</i>	2,80 €
<i>Eierlikör-Torte</i>	2,80 €
<i>Portion Sahne</i>	0,60 €
<i>Hausgemachte frische Waffeln</i>	2,40 €
<i>Portion Sauerkirschen</i>	1,50 €
<i>Kugel Eis</i>	1,00 €
<i>Portion Sahne</i>	0,60 €

*Wir möchten Sie freundlich darauf hinweisen, dass wir auf unserer Terrasse
Kaffee und Schokolade im Kännchen servieren und Bier im 0,3 ltr Glas.*