

# Sonderausgabe



## Suppen-Duett

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit einer gegrillten Jacobsmuschel und Tomatenessenz mit einem Parmaschinken-Nudelbonbon  
( auch vegetarisch zu € 6,50 )

€ 8,-

## Gambas

in Knoblauch gebraten, dazu Kräutersahnesauce mit Tomatenwürfeln

€ 16,50

## Carpaccio vom Octopus

mit einer Oliven-Zitronen-Vinaigrette und kleinem Rucola-Bouquet im Parmesan-Körbchen

€ 16,-

## Jacobsmuscheln

vom Grill mit Beluga-Linsen-Risotto und Wildkräutersalat

€ 16,50

## Kleiner Caesar Salad

aus Salatherzen, mit gebratenen Putenbruststreifen, Croûtons und Parmesan-Dressing

€ 7,50

\*\*\*

## Trüffel-Ravioli ( vegetarisch )

in Trüffel-Parmesan-Crème mit gebackenem Salbei und gehobeltem italienischen Wintertrüffel

€ 19,50



## Gänsebrust

mit glasierten Maronen, gefülltem Bratapfel, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

€ 28,-

## Steak und Steinpilze

Rumpsteak mit Steinpilzen in leichter Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat

€ 28,50

## Hirschkalb

Medaillons vom Hirschkalb unter der Pinienkernkruste an einer Cassis-Jus mit sautierten Steinpilzen, gefülltem Wirsingbällchen, Pomme Williams und Preiselbeerbirne

€ 29,-

## Surf & Turf

Rinderfilet und Hummerkrabbe vom Grill, dazu Grilltomate, Ofenkartoffel mit Sour Cream und ein Salat

€ 31,-

## Steinbuttfilet

vom Grill mit Trüffel-Risotto, dazu tourniertes Gemüse

€ 32,-

## Potpourri von Edelfischen

mit Zanderfilet, Seeteufel, Lachsmedaillons und Hummerkrabbe an Safran-Schaum mit kleinem Gemüse und Basilikum-Bandnudeln

€ 31,-

\*\*\*

## Schokoladen-Symphonie

mit Mousse von heller und dunkler Valrhona-Schokolade, dazu Crème brûlée-Tarte und Mangosorbet

€ 9,50

## Mayrhofener Kaiserschmarrn

mit Vanille-Eis und warmen Zwetschgen

€ 9,50

## Wie alles begann...



## Suppen

**Festtagssuppe** € 6,-  
Kräftige Consommée mit Eierstich, Markklößchen und kleinem Gemüse

**Französische Zwiebelsuppe ( vegetarisch )** € 6,-  
Gedünstete Zwiebeln in einer mit Riesling abgeschmeckten Brühe, überbacken mit Weißbrot und Käse

**Bottroper Kartoffelsuppe ( vegetarisch )** € 6,50  
Deftige Kartoffelsuppe mit Zwiebeln, Wurzelgemüse, Kräutern und Rahm

**Tomatencrèmesuppe ( vegetarisch )** € 6,50  
Gedünstete Fleischtomaten mit Wurzelwerk, frischem Basilikum, Sahne und Croûtons

## Salate

**Arrangement von Blattsalaten** € 15,50  
mit einer Walnußvinaigrette und gebratener Entenleber an einer Cassis-Balsamicosauce

**Knackige Salate der Saison** € 13,90  
mit Walnußvinaigrette und gebratenen Putenbruststreifen, dazu hausgemachter Parmesanröcker und Knoblauchcroûtons

**Mediterraner Salatteller** € 16,90  
Blattsalate mit einer Walnußvinaigrette, gegrilltem Lammfilet an einer Rosmarinjus und überbackenem Schafskäse

**Land und Meer** € 16,50  
Bunte Salate mit Walnußvinaigrette, Putenbruststreifen, gebratenem Lachsfilet, gegrillter Hummerkrabbe und gebackenen kleinen Teigsäckchen, gefüllt mit einer Farce aus Gambas

**Vorspeisen Salatteller** € 5,50  
knackige Marktsalate mit Walnußvinaigrette und Croûtons

## Kleinere Episoden...

**Kegler-Snack** € 16,50  
Streifen vom Schweinefilet mit Rahmchampignons,  
überbackenem Gemüse und Rösti

**Kröstchen** € 15,50  
kleines Schweineschnitzel auf Bauernstuten mit  
geschmorten Zwiebeln, Champignons und Salatgarnitur

**Lachs und Rösti** € 15,50  
Rose von geräuchertem Lachs mit Rösti,  
Sahnemeerrettich und Blattsalaten

## Vegetarisches und veganes Kapitel...

**Engadiner Rösti ( vegetarisch )** € 15,50  
Berner Rösti mit Tomaten, gebackenen Champignons,  
Champignons à la crème, überbacken mit Emmentaler Käse  
und kleinem Gemüse

**Falafel ( vegan )** € 16,-  
auf Wildkräutersalat mit gerösteten Pinienkernen, Olivenöl,  
hausgemachtem Hummus, dazu Süßkartoffel-Pommes und Salsa

**Weitere vegetarische Gerichte finden Sie auf unserer Saison-Karte**

## Kindergeschichte...

**Schlumpf-Schnitzel** € 7,50  
kleines Schweineschnitzel mit Gemüsestreifen  
und Pommes frites

**Butternudeln** € 5,50  
mit Tomatensauce, auf Wunsch mit Parmesan

**Kleiner Caesar Salad** € 7,50  
aus Salatherzen, mit gebratenen Putenbruststreifen,  
Croûtons und Parmesan-Dressing



## Die Hauptrollen...

**Westfälisches Schnitzel** € 18,50  
Schnitzel vom Schweinerücken gefüllt mit westfälischem Knochenschinken und knackigem Porree, dazu eine Kräuterjus, überbackenes Gemüse und Pommes frites

**Cordon bleu** € 22,-  
gefülltes Kalbsschnitzel mit gekochtem Schinken und Emmentaler, kleiner Salatteller und Pommes frites

**Stroganoff** € 24,-  
Rinderfiletspitzen mit Schalotten und Tomatenwürfeln, Champignons, Cornichons, Cognac-Rahmsauce, Kartoffelrösti und Salatteller

**Kalbsgeschnetzeltes** € 23,-  
Streifen vom Kalbsrücken mit frischen Champignons in einer Sahnesauce, dazu Kartoffelrösti und Salatteller

**Gourmet Pfanne** € 24,-  
Tournedos vom Rinder- und Schweinefilet mit Champignonrahm- und Pfeffersauce, gebackenen Champignons, überbackenem Gemüse und Kartoffelgratin

**Scalopini** € 24,-  
Schweinefilet gefüllt mit Mozzarella, Basilikum und mit Parma-Schinken umwickelt, Kräuterjus, Kartoffelgnocchi und überbackenem Gemüse

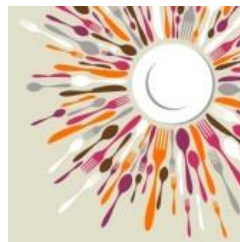
**Lammkarrée** € 28,-  
Zarter Lammrücken am Knochen gebraten, mit einer Kräuterkruste, dazu Marktgemüse und Kartoffelgratin



## Fortsetzung folgt...

### Wein' nicht um mich, Argentinien...

Rumpsteak	200g	€ 17,50
Rumpsteak	300g	€ 26,-
Filetsteak	200g	€ 21,-
Filetsteak	250g	€ 26,-



Unsere Steaks werden serviert mit Kräuterbutter, Grilltomate und Sauce Hollandaise, gegrillt nach Ihrem Wunsch

### Statistenrollen

Pommes frites	€ 3,50	Croquetten	€ 3,50
Süßkartoffel Pommes	€ 3,50		
Maiskolben	€ 3,90	Knoblauchbrot	€ 3,50
		Salatteller	€ 3,90
		Ofenkartoffel mit	
Bratkartoffeln	€ 3,90	Sour Cream	€ 3,90
Kartoffelgratin	€ 3,90	Auswahl von marktfrischem	
Kartoffel-Gnocchi	€ 3,90	Gemüse	€ 3,90

### Gorgonzola-Steak € 19,-

Saftiges Jungschweinerücken-Steak mit einer Champignoncrème-Sauce und mit Gorgonzolakäse überbacken, Pommes frites und Salatteller

### Pfeffersteak € 24,50

Rumpsteak mit grünem und rosa Pfeffer in Cognac-Rahm, mit überbackenem Gemüse und Kartoffelgratin

## Sweet happy ends...

### Apfelküchle € 8,-

Gebackene Apfelringe mit Zimtzucker, Vanilleeis, Sahne und Fruchtegarnitur

### Dessert-Karussell € 11,-

Zwei-Farben-Mousse au chocolat, Apfelküchle, Schoko-Tarte, Crème-Eis und frische Früchte

### Heiß und kalt € 8,50

Heiße Himbeeren mit ihrem Geist, Vanilleeis und Sahne