

*Herzlich willkommen im*



*Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen*



*Fräulein Scholz Spritz  
Ingwerlikör  
mit Sekt aufgefüllt,  
garniert mit Limette*

*7,90 €*



*Aperol Spritz  
mit Sekt und  
Wasser aufgefüllt*

*7,90 €*

*Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit  
und einen guten Appetit.*

*Ihre Familie Stockhausen und Team*

## *Vorspeisen & kleine Gerichte*

geräucherte Entenbrust mit Apfelsalat, Sauce Cumberland	16,90 €
zweierlei von Sauerländer Bachforelle Sahne-Meerrettich und Salatbouquet	17,50 €
Strammer Max, wahlweise mit rohem oder gekochtem Schinken	16,50 €
kleiner Salatteller mit Himbeer- und Joghurtdressing	5,50 €

## *Suppen*

Mango-Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl und Kernen	8,50 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsejulienne	8,80 €
Tomatensuppe mit Sahnehaube	8,50 €

---

Dazu empfehlen wir Ihnen:

**2023er Sauvignon Blanc- BIO**  
Qualitätswein trocken – 12,5 %vol.  
Weingut Matthias Keth / Rheinhessen 29,50 €

oder

**2023er Tagtraum**  
Cuvée aus Weißburgunder & Auxerrois  
Qualitätswein feinherb 12%vol  
Ellermann Spiegel, Pfalz 26,00 €

---

## *Aus dem Fischernetz*

Zanderfilet mit Spitzkohlgemüse in Rahm dazu Kartoffel-Karottenstampf	29,50 €
Lachssteak mit Rieslingsauce auf Paprikagemüse dazu Bandnudeln	31,50 €

## *Vegetarisch*

Gnocchi mit Spinat, Champignons und Parmesan dazu gemischter Salat	22,50 €
Maultaschen mit Tomaten-Basilikum-Sauce Blattsalat mit Joghurtdressing	21,50 €

---

Dazu empfehlen wir Ihnen:

**2023er Lugana Doc**  
Ca dei Frati – 13,5%vol Trocken  
Lombardei Italien 32,00 €

oder

**2022 Windrose**  
Cuvee aus Spätburgunder & Cabernet Sauvignon  
Qualitätswein trocken, Ellermann-Spiegel, Pfalz 24,00 €

---

## *Hauptgerichte*

Rumpsteak mit Pfeffersauce dazu Speckböhnchen und Röstkartoffeln	35,50 €
Rinderroulade mit Apfel-Rotkohl dazu Salzkartoffeln	28,50 €
Sauerländer Wildragout mit gebratenen Pilzen dazu hausgemachte Butterspätzle, Apfelkompott und Preiselbeeren	30,50 €
Schweinefilet im Speckmantel mit Champignons in Kräuterrahm dazu Kartoffelkroketten und Salat	31,50 €
Barbarie Entenbrust an Himbeer-Essig-Sauce dazu Maishällchen und gemischter Salat	32,50 €

---

Dazu Empfehlen wir Ihnen:

**2022er Duo du Midi**  
Vin de France  
Malbec-Cabernet Franc 13%vol  
Producteurs Réunis Cébazan Frankreich 26,00 €

oder

**2018er Brunello di Montalcino DOCG**  
Tenuta Il Poggione, Toskana 14,5%vol 49,00 €

---

Sauerländer Krüstchen zartes Rückenschnitzel vom Schwein auf Toast mit Champignonrahmsauce und Spiegelei an kleinem Salatbouquet	22,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und Tomatensalat	29,50 €
großer Salatteller mit Putenbruststreifen und Früchten	19,50 €
Hüftsteak vom Weidelamm, Rotwein-Rosmarin-Sauce dazu Tomaten-Bohngemüse und Kartoffelplätzchen	32,50 €

---

Dazu Empfehlen wir Ihnen:

<b>2022er Chardonnay Oak &amp; Steel</b> Qualitätswein Trocken – 12,5%vol Lergemüller, Pfalz	28,50 €
--	---------

oder

<b>2021er Gavi di Gavi DOCG</b> Toledana – 13,0 %vol La Toledana, Piemont - Italien	35,00 €
---	---------

---

## ***Dessert und Eis***

Dessertvariation mit frischen Früchten und Sahne	9,50 €
Mandel-Amaretto-Mousse mit Kiwi und Karamellsauce	8,90 €
Bananensplit Traumduett aus cremigem Vanille- Schokoladeneis, serviert mit Bananenstückchen, Sahne und Schokoladensauce	5,20 €
Schlemmerbecher Köstliche Kreation aus cremigem Vanille- Quarksauerkirscheis, garniert mit Kirschen, Sahne und Eiswaffel	5,20 €

## ***Als Digestif empfehlen wir Ihnen***

Remy Martin Cognac	2cl 3,40 €
Baileys auf Eis	2cl 2,60 €
Sasse Kakao mit Nuss	2cl 3,40 €
Sasse Naturlikör „Sechser“ Bio	2cl 3,40 €

## ***Aus dem Eisfach***

Nordsturm Hüttengeist	2cl 2,50 €
Jubiläums Aquavit	2cl 2,90 €
Malteser Kreuz	2cl 2,90 €
Eversbusch	2cl 2,60 €

*Hinweis: Sie haben eine Speiseunverträglichkeit oder Allergien?  
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.*