

Vorspeisen

gratinierter Ziegenkäse auf Blattsalat und Walnüsse	12,90 €
Pulpo gebraten auf Tomate und zweierlei Basilikum	14,90 €
Kalbskopf auf Sellerie Rauchtee und Schnittlauch	12,90 €
vegetarisches Risotto Parmesan, Erbsencreme und Pfifferlingen	14,90 €
warm geräuchertes Filet vom Saibling mit Johannisbeergelee und Meerrettich	16,90 €

Hauptgerichte

Variation von der Aubergine, Zwiebelsaft Nussbutter und Wacholderschaum	18,90 €
Portion Dorbaumer Stangenspargel mit Hollandaise und Salzkartoffeln	19,90 €
dazu Kalbsschnitzel	+ 8,90 €
Rührei von drei Eiern	+ 3,50 €
westfälischer Knochenschinken	+ 8,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren und Zitrone	23,50 €
Schollenfilet auf der Haut gebraten, Krustentiersauce Blattspinat und Kartoffeln	25,90 €
Boeuf Bourguignon mit Pfifferlingen, Speck und Kartoffelpüree	26,90 €

Dessert und Käse

Variation von Beeren mit Fichtensprosseneis und Schokolade	8,90 €
Crème Brûlée von echter Vanille	5,40 €
Sauerrahmeis, Feigenkompott und Belper Knolle	7,90 €