

Die Vorspeisen

kleiner Fischeintopf mit Tomatensud, Safran und Paprika	18,90 €
vegetarischer Gemüsesalat mit Guacamole, Koriander und Limette	16,90 €
gebackener Spargel mit Kochschinken, Eigelb und Schalottenvinaigrette	16,90 €
rosa gebratener Kalbstafelspitz an gebrannter Kräutercreme und Kartoffel	18,90 €

Hauptgerichte

Portion Dorbaumer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln dazu Wahlweise:	24,90 €
Kalbsschnitzel	+ 12,90 €
gebratener Saibling	+ 12,90 €
westfälischer Knochenschinken	+ 10,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone	25,90 €
Maischolle mit Speck und Zwiebeln gebratene Gurke und Butterpüree	29,90 €
Roastbeef rosa gebraten mit Café de Paris Sauce Salat und Kartoffelkrapfen	34,90 €

Dessert

Mousse au chocolat mit Orange	9,50 €
Mousse von Joghurt mit Erdbeeren	9,50 €
Crème brûlée mit echter Vanille	6,90 €
Comte mit eingelegtem Gemüse	9,50 €

Menü

*rosa gebratener Kalbstafelspitz
an gebrannter Kräutercreme und Kartoffel*

*Jacobsmuschel und Kalbszunge
in chinesischem Rauchtee*

*Brust vom Perlhuhn mit Leipziger Allerlei
dazu Garnele und Rotweinglace*

*Mousse von Yoghurt
mit Erdbeeren*

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 109,00€*
- *ohne Weinbegleitung 79,00 €*

Mittagskarte

Vorspeisen

- *Spargelcremesuppe mit Spargelstücken* 6,50€
- *kleiner vegetarischer Beilagensalat* 6,50€

Hauptgerichte

- *Hirschkalbsbratwurst mit Gemüse und Butterpüree* 19,00€
- *Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce und Butterpüree* 19,00€
- *Bärlauchrisotto mit Mozzarella und Parmesan* 14,90€

Dessert

- *Crème brûlée* 6,90€