

Apfelmeerrettichsuppe	€	6,50
Rinderkraftbrühe vom deutschen Weiderind Gemüwestreifen und Markklößchen	€	6,00
Flammkuchen -vegetarisch Lauch, Zwiebeln, Käse, Paprika, Tomaten,	€	9,90
Flammkuchen – Thunfisch- Lauch, Zwiebeln, Käse, Paprika, Tomaten	€	12,50
Großer Salatteller verschiedene Blattsalate in Himbeervinaigrette Paprika, Tomate, Käse, Melone und Schinken	€	12,50
„Vegetarisches Schnitzel“ in Weißbrotkrumen panierte Käseserviettenknödel mit verschiedenen Salaten umlegt	€	13,90
Käseknödel mit Champignonrahmsouße vegetarisch kleiner Beilagensalat	€	13,90
Gebratene Bigger-Blutwurst mit Apfelspalten Kartoffelstampf	€	12,90
Paniertes Schnitzel vom Thülener Landschwein gebratene Champignons / Salat Portion Pommes-frites dazu € 3,50	€	14,50
Schweinerückensteak vom Thülener Landwein / Pfeffersouße Bratkartoffeln / Beilagensalat	€	16,90
Schweinefilet vom Thülener Landschwein unter der Meerrettichkruste in Schalotten-Rotweinsouße Potthucke (westf. Kartoffelspezialität) / Beilagensalat	€	22,50

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter Salat / Pommes-frites	€	23,50
Argentinisches Rumpsteak „Hannes Spezial“ mit geschmolzenen Tomaten/ Garnelen/ Paprika/ Zucchini umlegt mit Salat / Baguette	€	28,50
Westfälischer „Tafelspitz“ gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße Salzkartoffeln / Beilagensalat	€	19,50
Sauerländer Steakpfanne verschiedene Steaks von Schwein und Rind Pfeffersoße /Bratkartoffeln / Beilagensalat	€	24,50
Ragout vom Rehbock in Preiselbeersahnesoße Apfelmus / Kartoffelkroketten	€	21,50
Räucherlachs Sahnemeerrettich, Blattsalat in Himbeervinaigrette und Potthucke	€	15,90
Matjes eingelegt nach „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln	€	14,50
Zanderfilet auf Landnudeln serviert mit gedünsteten Tomaten / Paprika / Zucchini	€	18,90

Desserts empfehlen wir Ihnen sehr gerne !!

Weißweine des Monats vom Pfälzer Ralf Härtel

Cuvée aus Grauer Burgunder & Chardonnay trocken 2018er mild und säurearm
oder **Sauvignon blanc** trocken 2020er „Fruchtbombe“
0,2 l € 7,00 1 Flasche 0,75l „Angebotspreis“ € 23,50