

Liebe Gäste,

gerne packen wir ihnen die nicht verzehrten Speisen für Zuhause ein, aufgrund der Verpackungsmaterialpreise müssen wir ihnen dafür 0,50 € berechnen.

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel 1,2,4,5,12, 5 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl & Balsamico mariniert,
dazu Rucola und Parmesan 1,4,5,6,12, 13,90 €

Gebratene Jakobsmuscheln
mit Mangochutney und Pflücksalat 4,5,6,8,9,14, 14,50 €

Bunt gemischte Blattsalate mit Kresse und Sprossen
mit Körner und unserem Kräuterdressing mariniert 1,4,5,12,13,

- Mit gebratenen Pilzen 12,80 €
- Mit gebratenen Putenbruststreifen 13,90 €
- Mit gebratenen Rinderstreifen 14,90 €
- Mit gebratenen Garnelen 15,90 €

- Bunter Beilagensalat 4,70 €

Zu allen Vorspeisen und Salaten reichen wir Gebäck

Fisch / Krustentiere und Meer

Gebratene Garnelen mit Tomatenbutter und Spaghetti 4,5,8,11,13, **19,50 €**

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Lauch & Mango in Wasabisoße und Butterreis 1,2,3,4,5,9,13 **19,50 €**

Vegetarisch

Mediterranes Grillgemüse und geschwenkte Gnocchi

mit Pestosoße & Cashewnüssen 1,2,3,4,5,6,11, **13,90 €**

Vegan

Falafel – Bowl knusprig gebackene Falafelbällchen mit Currycous – cous

an Tomaten - Gurkensalat und Guacamole 1,7,12 **14,50 €**

Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Blattsalaten 14,50 €

**Schnitzel in Champignonrahm, Gartenkräutern, Pommes Frites
und Blattsalate_{1,4,5,6,11,12,} 15,80 €**

Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes Frites und Salat_{1,2,4,5,12,} 16,50 €

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten mit Preiselbeeren,
Blattsalaten und Pommes Frites_{1,4,5,6,11,12,} 23 €**

**In Portwein geschmorte Ochsenbäckchen
auf Wirsinggemüse mit Kartoffelknödel_{1,2,4,5,12,12,} 19,50 €**

**Geschmorter Hirschbraten in Portweinsoße mit Preiselbeeren & Birne
dazu Rotkohl und Kartoffelknödel_{1,2,3,4,5,13} 19 €**

**Rumpsteak vom Herford Rind (220 Gramm)
mit Zwiebeln & Kräuterbutter dazu Pommes Frites und Blattsalaten_{1,4,5,6,11,12,} 24,90 €**

**„Lendchenpfanne“ Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmchampignons
und Spätzle mit Bergkäse überbacken dazu Blattsalate_{1,2,3,3,4,5,11,} 19,50 €**

Was Süßes zum Schluss

Affogato „Ederkeller“ Salz - Caramelleis mit Espresso übergossen _{4,11}	5 €
Ofenfrische Butterstreusel mit einer großen Kugel Vanilleeis _{1,2,3,4,11}	6,80 €
Heiße Himbeeren mit einer großen Kugel Vanilleeis _{1,2,3,4,11}	7 €
Ofenfrisches Schokoladenküchlein mit Himbeerensorbet _{1,2,3,4,11}	7 €
Crème brûlée von der Vanille mit Mangosorbet _{4,11}	7 €
Cremiges Zitronensorbet mit Wodka aufgefüllt	6 €
Amarena - Kirschbecher mit Schokoladen & Amarenaeis	
Amarenakirschen, Sahne und ein Schuss Kirschlikör _{1,2,4,11}	6,90 €
Nussbecher mit Walnusseis und Vanilleeis, Sahne und Nusslikör _{1,2,4,11}	6,90 €

Unsere weiteren Sorbets je Kugel 1,60 €

Vegan - Apfel / Himbeere / Schokolade - Waldbeere - Vegan

Maracuja / Cassis / Kirsche