

# WIR EMPFEHLEN

506. SPARGELCREMESUPPE <sup>(G)</sup> (vegetarisch) 7,50  
mit Sahnehaube  
*Asparagus-cream-soup*
901. FRISCHER DEUTSCHER SPARGEL 20,50  
mit Petersilienkartoffeln, Hollandaise und zerlassener Butter  
*Asparagus with parsley potatoes, hollandaise and melted butter*
902. FRISCHER DEUTSCHER SPARGEL <sup>(C)</sup> 23,50  
mit Rührei, Petersilienkartoffeln, Hollandaise und zerlassener Butter  
*Asparagus with scrambled eggs, parsley potatoes, hollandaise and melted butter*
903. FRISCHER DEUTSCHER SPARGEL <sup>(A,C)</sup> 27,90  
mit Schweineschnitzel, Petersilienkartoffeln, Hollandaise und zerlassener Butter  
*Asparagus with pork schnitzel, parsley potatoes, hollandaise and melted butter*
904. FRISCHER DEUTSCHER SPARGEL <sup>(L)</sup> 27,90  
mit Knochenschinken, Petersilienkartoffeln, Hollandaise und zerlassener Butter  
*Asparagus with ham on the bone, parsley potatoes, hollandaise and melted butter*
909. FRISCHER DEUTSCHER SPARGEL <sup>(vegan)</sup> 24,50  
mit Bärlauchpesto und Petersilienkartoffeln  
*Asparagus with ramsons-pesto and parsley potatoes*

# VORSPEISE

501. RINDERKRAFTBRÜHE <sup>(C,I)</sup> 7,50

mit Gemüse und Eierstich

*Beef bouillon with vegetables and egg garnish*

508. GEMÜSE-CREMESUPPE <sup>(G,I)</sup> 7,50

mit Sahnehaube

*Vegetable cream soup with cream topping*

510. RINDERCARPACCIO <sup>(G)</sup> 15,90

mit Rucola und Parmesan

*Carpaccio of beef with rocket and parmesan*

520. BRUSCHETTA <sup>(A1,G)</sup> 7,50

Geröstetes Ciabatta mit Tomaten, Parmesan, Knoblauch und Kapern

*Toasted ciabatta with tomatoes, parmesan, garlic and capers*

521. CIABATTABROT <sup>(A1,C,G,J)</sup> 4,90

mit dreierlei Dip (Aioli, Salsa, Curry)

*Ciabatta bread with aioli, salsa and curry dip*

# HAUPTGÄNGE FLEISCH

607. RUMPSTEAK <sup>(G)</sup> 32,90

mit Kräuterbutter, dazu Grillgemüse und Steakhouse Fries

*Rump steak with herb butter, served with grilled vegetables and steakhouse fries*

620. ZWEI KLEINE KALBSSTEAKS <sup>(C,G)</sup> 29,50

an Julienne Gemüse, dazu Röstitaler und Sauce béarnaise

*Veal steaks with julienne vegetables, potato taler and béarnaise sauce*

624. OCHSENBÄCKCHEN <sup>(G)</sup> 26,50

in Burgundersauce mit Kürbisgemüse, Cranberries, Lauchzwiebeln und Butterkartoffeln

*Ox cheeks in Burgundy sauce with pumpkin vegetables, cranberries, spring onions and potatoes*

636. WALDESRAND CHEESEBURGER <sup>(A1,G)</sup> 20,90

Rindfleischpatty mit Haussauce, Schmorzwiebeln, Bacon, Cheddar-Käse, Gurke und Tomate, dazu Steakhouse Fries

*Cheeseburger with beef patty with house sauce, braised onions, bacon, cheddar cheese, cucumber and tomato, served with steakhouse fries*

## Unser Klassiker

602. SCHWEINESCHNITZEL „WILDE WIESE“ <sup>(A,C)</sup> 21,90

mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Salat umlegt

*Pork schnitzel served with fried potatoes, fried egg and salad*

515. GROßER SALAT MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN <sup>(A1,G)</sup> 18,50

dazu Ciabattabrot und Kräuterbutter

*Large salad with chicken breast strips, served with ciabatta bread and herb butter*

554. SCHINKENBROT „STRAMMER MAX“ <sup>(A,C)</sup> 11,90

mit westfälischem luftgetrocknetem Knochenschinken und Spiegelei

*Bread with Westphalian air-dried ham and fried egg*

## HAUPTGÄNGE FISCH & KRUSTENTIERE

### Empfehlung der Küche

660. ZANDERFILET <sup>(D)</sup> 29,50

in Weißweinsauce, an Lauchgemüse und Kurkumareis

*Pike-perch fillet in white wine sauce with leek vegetables and turmeric rice*

652. MATJESFILET HAUSFRAUEN-ART <sup>(D,G)</sup> 17,50

Sahnesauce, mit Apfel, Zwiebel und Gewürzgurke, dazu Bratkartoffeln

*Matjes fillet in „housewife sauce“ with apples, onions, pickles and fried potatoes*

517. GROßER SALAT MIT CHILI-KNOBLAUCH GARNELEN <sup>(A1,B,G)</sup> 25,90

dazu Ciabattabrot und Kräuterbutter

*Large salad with fried chili-garlic shrimps, bread and herb butter*

# VEGETARISCH / VEGAN

702. BANDNUDELN <sup>(A1,G)</sup> 18,00

in milder Gorgonzolasauce, dazu Rucola und Parmesan

*Ribbon noodles with mild gorgonzola sauce, topped with rocket and parmesan*

708. KARTOFFEL-SPINAT GNOCCHI 17,90

in Knoblauchöl geschwenkt, dazu Grillgemüse

*Potato-spinach gnocchi tossed in garlic oil, served with grilled vegetables*

## Dessert

831. TARTUFO AFFOGATO <sup>(G,O)</sup> 8,50

Eistrüffel mit Espresso übergossen

*Ice truffle topped with espresso*

832. SCHOKO-SOUFFLÉ <sup>(C,O)</sup> 6,90

mit weißen Schokosplittern und Karamellsauce

*Chocolate souffle with white chocolate chips and caramel sauce*