



HOTEL & RESTAURANT

seit 1764

## Speisekarte

Kraftbrühe „brauner Hirsch“  
klare Brühe vom Rind mit Gemüsestreifen und  
Tafelspitzwürfel 7,00

Salate der Saison mit Kräutervinaigrette  
Birnen, Trauben, Nüssen und knuspriger Speck  
(gerne auch ohne Speck) 12,90

Karamellierter Ziegenkäse  
Gereifter Ziegenkäse mit Honig und braunen  
Zucker karamellisiert, dazu ein Klecks  
Quittenpüree, rote Bete Würfelchen und  
Blattsalate in Vinaigrette 14,00

Geräucherter isländischer Lachs  
Isländischer Lachs mit Gewürzen geräuchert  
an Honig-Senfdillsauce und Salatgesteck, dazu  
servieren wir Ihnen einen knusprigen  
Kartoffelrösti 18,90

Frische Bandnudeln  
mit gegrilltem mediterranem Gemüse,  
pikanter Tomatensauce und Parmesan 15,90

Bunter Salat der Saison  
frische Blattsalate mit pikantem Dressing,  
und Maishähnchenbrust dazu Baguette 16,90

Sauerbraten von der Hirschkeule  
aus heimischer Jagd in Preiselbeersauce  
dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkohl 26,90

Zart Geschmorte Rinderrouladen  
Spätburgunder-Rotweinsauce auf gebuttertem  
Kartoffelstampf und Rahmwirsing 22,90

Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb –  
aus dem Kalbsrücken geschnitten, in  
Butterschmalz geruckelt, herzhaft, dünn und  
knusprig gebraten mit Preiselbeeren, Zitrone,  
leckeren Bratkartoffeln, und einen knackigen  
beilagen Salat 25,90

Schnitzel vom Landschwein  
Knusprig in der Pfanne gebratenes  
Schweinerückenschnitzel mit frischen  
Champignons in Rahm dazu servieren  
wir Ihnen Pommes frites und einen knackigen  
beilagen Salat 18,90

Rumpsteak für den Steak-Liebhaber  
saftig marmoriert mit kleinem Fettrand  
Schwarze Pfefferjus, Kräuterbutter,  
Pommes Frites und Salat der Saison 29,90

Lachsfilet aus dem Westfjorden Islands  
mit milder Buere Blanc auf saftigem Blattspinat  
und Kartoffelwürfel 26,90

Hirschgulasch aus heimischer Jagd  
saftiger Hirschgulasch geschmort mit Zwiebeln,  
Portwein, Rotwein, Waldpilzen und Preiselbeeren  
verfeinert dazu handgemachte Kartoffelknödel  
und Apfelrotkohl 24,90

Westfälische Wildschweinbratwurst  
fein gewürzte Wildschweinbratwürste frisch aus  
der Pfanne auf gebuttertem Kartoffelstampf  
pikanter Senfjus und Wirsing in Rahm 16,90

Dessert des Tages mit einem Espresso 7,00

Gebackenes Vanilleeis  
in der Mandelkruste auf Fruchtschaum 8,00

Schokoladen-Soufflè  
mit flüssigem Schoko-Kern auf Fruchtsauce  
und Vanilleiscreme 8,00

Premium Eiscreme  
3 Kugeln 6,00  
mit Sahne 6,50