

## Unsere Aperitif-Empfehlung

<b>Sherry</b> dry oder medium	5 cl	3,00
<b>Martini Bianco</b>	5 cl	3,50
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet blanc mit Schweppes Russian Wild Berry, Minze	0,1l 0,2l	3,90 6,90
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco und Mineralwasser auf Eis serviert, Orangenscheibe	0,1l 0,2l	3,90 6,90
<b>Hugo</b> Holunderblüte mit Prosecco und Minze auf Eis serviert	0,1l 0,2l	4,80 7,90
<b>Hugo -alkoholfrei-</b> Holunderblüte mit alkoholfreiem Sekt und Minze	0,1l 0,2l	4,80 7,90
<b>Ramazotti Aperitivo Rosato Mio</b> Hibiskus mit Prosecco und Basilikum auf Eis serviert	0,1l 0,2l	4,80 7,90



## Suppen

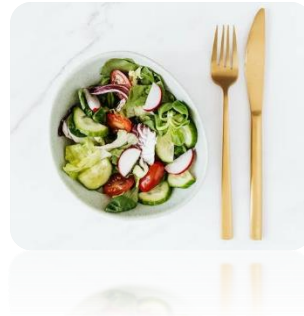
<b>Sauerländer Festtagssuppe</b> mit Markklößchen und Einlage	8,50
<b>Karotten-Ingwersuppe mit Kokosnussmilch</b> mit Milchschaum (ohne Milchschaum = vegan)	6,90
<b>Cremesuppe von Strauchtomaten</b> -vegetarisch- mit Basilikumklößchen und Sahnehaube	7,50



Gern nehmen wir Ihre Änderungswünsche entgegen. Für den Mehraufwand berechnen wir 1,50 Euro.  
Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt und Bedienungsgeld.  
Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

## Salate

**Kleiner Salatteller** -vegetarisch-  
mit frischen Blattsalaten, Tomaten, Paprika und Gurken  
im Joghurt - oder Walnuss-Balsamico-Dressing



**6,30**

**Salat-Bowl**  
mit frischen Blattsalaten, Tomaten, Paprika und Gurke  
im Joghurt - oder Walnuss-Balsamico-Dressing

mit gebackenem **Camembert**, Preiselbeeren, Brot und Butter

**19,90**

mit naturgebratener **Hähnchenbrust**, Brot und Butter

**19,90**

mit **Süßkartoffel-Pommes** und Burmann's Knoblauchsauce

**19,90**

## Veggie und Fisch

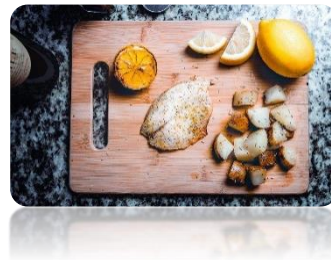
**Süßkartoffelcurry** -vegan-  
Süßkartoffeln, Möhren, Pastinaken und Petersilienwurzel  
mit Chili, Kokosmilch, Kurkuma, Zimt, Knoblauch und Limette  
dazu Blattsalate im Walnuss-Balsamico-Dressing

**19,90**

**Kürbisragout von Hokkaido und Butternut** -vegan-  
mit frischer Paprika, roter Beete und Orange verfeinert  
mit Röstitalern und kleinem Salat

**20,90**

**Zanderfilet** -auf der Haut gebraten-  
auf Kartoffelstampf mit Limetten-Buttersauce  
und bunter Salatteller



**29,90**

## Kleine Gerichte

**Zwei Schweinelendchen** auf hausgemachtem Kartoffelgratin  
mit frischen gebratenen Champignons

**16,90**

**Sauerländer Kröstchen**  
Kleines Schweineschnitzel auf Toast mit frischen  
Champignons, Spiegelei und Salat im Joghurtdressing

**16,50**

Gern nehmen wir Ihre Änderungswünsche entgegen. Für den Mehraufwand berechnen wir 1,50 Euro.  
Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld.  
Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

## Beliebte Hauptgerichte

<b>Schweinelendchen auf feuriger Cognac-Pfeffersauce</b> mit Röstitaler und Salatteller	<b>24,90</b>
<b>Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm</b> mit Röstitaler und Salatteller	<b>24,40</b>
<b>Schweineschnitzel "Diablo"</b> -paniert- mit einer Sauce von Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Gurken und Peperoni, Pommes Frites und Salatteller	<b>21,90</b>
<b>Champignonrahmschnitzel</b> -paniert- mit frischen Champignons in Rahm, Pommes Frites und Salatteller	<b>22,40</b>
<b>Pfefferrahmschnitzel</b> -paniert- mit Pommes Frites und Salatteller	<b>23,40</b>

## Saftige Steaks und Burger

<b>„Holzfällersteak“</b> naturgebratenes Schweinerückensteak deftig mit Speck, Schmorzwiebeln und Champignons überschüttet, dazu gebackene Kartoffelspalten und Burmann's Knoblauchsauce	<b>20,90</b>
<b>Rumpsteak -argentinisches Angus- ca. 200g</b> mit hausgemachter gartenfrischer Kräuterbutter Pommes Frites und Salatteller	<b>36,90</b>
<b>Rumpsteak -argentinisches Angus- ca. 200g</b> auf feuriger Cognac-Pfeffersauce mit Prinzessbohnen im Speckmantel und gebackenen Kartoffelspalten	<b>37,90</b>
<b>Unser Burger „Fat Champion“</b> Bestes deutsches Rindfleisch -200g- im Sesam-Bun mit Salat, Gurken, Tomaten, Käse, gebackene Zwiebeln, Tomatensalsa, Spezielsauce und Pommes Frites	<b>19,90</b>



<b>Portion Mayonnaise oder Ketchup</b>	<b>0,90</b>	<b>Portion Prinzessbohnen im Speckmantel</b>	<b>4,90</b>
<b>Portion feurige Pfeffersauce</b>	<b>4,40</b>	<b>Kleiner Salatteller</b>	<b>6,30</b>
<b>Portion Champignonrahmsauce</b>	<b>3,90</b>		

Gern nehmen wir Ihre Änderungswünsche entgegen. Für den Mehraufwand berechnen wir 1,50 Euro.  
Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld.  
Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.