

Unsere Aperitif-Empfehlung

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



Suppen

Sauerländer Festtagssuppe mit Markklößchen und Einlage	8,50
Karotten-Ingwersuppe mit Kokosnussmilch mit Milchschaum (ohne Milchschaum = vegan)	6,90
Cremesuppe von Strauchtomaten -vegetarisch- mit Sahnehaube und Croutons	7,80



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 Burmanns Knoblauchsauce

19,90

Veggie und Fisch

Blumenkohl-Schnitzel -paniert-
mit Mango-Curry-Frischkäse fein abgeschmeckt,
dazu hausgemachtes Kartoffelgratin

19,90

Kohlrabi-Schnitzel -paniert-
mit gebackenen Cherry-Strauchtomaten,
Süßkartoffel-Pommes und Burmann's Knoblauchsauce

19,90

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

28,90



Kleine Gerichte

Zwei Schweinelendchen auf hausgemachtem Kartoffelgratin
mit frischen gebratenen Champignons

17,40

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

16,90

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

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

Saftige Steaks und Burger

„Holzfällersteak“ naturegebratenes Schweinerückensteak deftig mit Speck, Schmorzwiebeln und Champignons überschüttet, dazu gebackene Kartoffelspalten und Burmanns Knoblauchsauce	21,40
Rumpsteak -argentinisches Angus- ca. 200g mit hausgemachter gartenfrischer Kräuterbutter Pommes Frites und Salatteller	34,90
Rumpsteak -argentinisches Angus- ca. 200g auf feuriger Cognac-Pfeffersauce mit Prinzessbohnen im Speckmantel und gebackenen Kartoffelspalten	36,90
Unser Burger „Fat Champion“ Bestes deutsches Rindfleisch -200g- im Sesam-Bun mit Salat, Gurken, Tomaten, Käse, gebackene Zwiebeln, Tomatensalsa, Spezialsauce und Pommes Frites	20,90



Portion Mayonnaise oder Ketchup	0,90	Portion Prinzessbohnen im Speckmantel	4,90
Portion feurige Pfeffersauce	4,40	Beilagen-Salat	4,90
Portion Champignonrahmsauce	3,90		

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.