

**WARME VORSPEISEN****SUPPEN**

PILZSUPPE (VEGAN) <sup>5</sup>	8,00 €
MARONENCREMESUPPE (VEGAN) <sup>5</sup>	12,00 €

**KLASSISCHE VORSPEISEN**

KANINCHENTERRINE <sup>1 2 4 6</sup>	15,00 €
STEINPILZRAVIOLI (VEGAN)	17,50 €

**SALAT**

FELDSALAT MIT PFIFFERLINGEN	14,00 €
BRUNNENKRESSESALAT	12,00 €

1 = glutenhaltiges Getreide, 2 = Eier, 3 = Fische, 4 = Schalenfrüchte, 5 = Sellerie, 6 = Senf,  
7 = Milch und Milcherzeugnisse

## HAUPTGERICHTE

**WILDGULASCH MIT SPÄTZLE** <sup>1-2</sup> **34,00 €**

*Wildschweingulasch in Champignonsauce, handgemachte Spätzle – freilebendes Wildschwein aus Einzelabschuss von der Westfälischen Wildkammer*

**GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA (VEGAN)** **18,90 €**

*An Reis serviert mit zweierlei Saucen*

**LACHSFORELLE**<sup>1-3</sup> **20.90 €**

*An Reis serviert, verschiedene, mit dem Lachs gemeinsam gedünstete Gemüse*

**GEFÜLLTE MAISPOULARDE**<sup>5</sup> **24,90 €**

*Poulardenbrust von der Maispoularde, von Hand gefüllt an Paprika und Reis – Unser Geflügel beziehen wir von Geflügel Döring;*

**FILETSTEAK**<sup>1-5-7</sup> **46,00 €**

*Feines Filetsteak an Kartoffelgratin und Kürbispüree. Perfektioniert mit einer Portweinsauce*

## NACHSPEISEN

**BIRNEN PANNA COTTA** <sup>7</sup> **10,00 €**

**MOUSSE AU CHOCOLAT** <sup>7</sup> **9,00 €**

**APFELKOMPOTT IM FILOTTEIG** <sup>1 2 4 7</sup> **11,00 €**