

Vorspeisen

*Mit Balsamico und Olivenöl marinierte Tomaten und Mozzarella
vollendet mit frischem Basilikum dazu Knoblauchbrot*

€ 7,50

*Carpaccio vom Rinderfilet in Balsamico Marinade
mit Kirschtomaten und Rucola*

€ 11,90

Norwegischer Rauchlachs an Reibekuchen mit Kräuterdipp

€ 9,80

Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

€ 4,30

Frische Tomatensuppe mit Basilikumsahne

€ 4,20

Rinderkraftbrühe „Royale“

€ 4,50

Salatvariationen

*Gemischte frische Rohkostsalate in Frenchdressing
darauf gebratene Filetstreifen*

oder *in Sesam gebratene Putenbruststreifen*

€ 10,80

*Mediterraner Bauernsalat mit Schafskäsewürfeln, Thunfisch,
Peperoni, Oliven in Vinaigrette und Knoblauchbrot*

€ 10,70

*Feldsalat in Himbeer- Dressing mit
in Sherry gebratener Kalbsleber*

€ 9,80

Für den kleinen Hunger

*„Senne Rösti“ Kartoffelrösti mit Käse, Champignons, Tomaten
und Kochschinken in Sahnesauce und überbacken dazu eine Salatauswahl*

€ 10,90

*2 Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons
und Sauce Bearnaise dazu Röstiecken und ein kleiner Salatteller*

€ 13,90

*Gegrilltes Schweinerückensteak „Bauern Art“ mit geschmorten Zwiebeln, buntem
Gemüse, Bratkartoffeln und einem Spiegelei*

€ 12,70

Pasta & Vegetarisches

*Röhrennudeln mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und
Gemüwestreifen in Basilikumsahne und Käse überbacken*

€ 10,90

*Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und Kirschtomaten in
Knoblauchöl gebraten gegrillten Streifen vom Rinderfilet
mit mariniertem Rucola und gehobeltem Parmesan*

€ 12,70

*Knackiges Gemüse aus dem Wok in Süß- Saurer pikanter Sauce
im Reisrand mit frischen Sprossen serviert*

€ 9,90

*Gebackener Camembert mit Preiselbeeren,
gebackener Petersilie, Vollkornbrot, Toast und Butter*

€ 7,90

Aus heimischen und fernen Gewässern

*Holländische Matjesfilets mit Kräuterdipp
serviert dazu Butterböhnchen und Salzkartoffeln*

€ 12,90

Aus unserem Frischwasserbecken:

*Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich,
Salzkartoffeln*

und Blattsalaten in Joghurtdressing

€ 16,50

*„Fischpfännchen“ verschiedene gebratene Fischfilets
auf buntem Gemüse in Rieslingrahm mit Buttereis serviert*

€ 15,90

* * *

Steaks vom Grill

Argentinisches Rumpsteak 230 g

- „*Holzfäller Art*“ mit Kräuterbutter und Meerrettich
 - dazu bunter Salatteller

€ 21,50

* * *

- „*Küchenchef*“ unter einer Senfkruste gebraten
auf leichter Knoblauchsauce serviert
mit buntem Salatteller

€ 21,90

* * *

- „*Hacienda*“ mit gerösteten Zwiebeln, Meerrettich, Kräuterbutter, krossen Speckscheiben, und Speckbohnen

€ 21,90

* * *

Filetsteak 230 g

- „*Pariser Art*“ in Pfefferrahmsauce mit Salatteller und Grilltomate

€ 27,90

* * *

- „*Mediterran*“ Rinderfiletscheiben auf kleinem Kräutergemüse mit Balsamicoreduktion und gehobeltem Parmesan gratiniert dazu hausgemachte Gnocchi

€ 27,90

Bitte wählen Sie Ihre Kartoffelbeilage zum Steak:

Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Kartoffelecken, Pommes Frites, Kartoffelkroketten
oder Bratkartoffeln

Für 2 Personen

- „*Filet Royale*“ (verschiedene Filetmedaillons) mit Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, Grilltomate, Gemüsebouquet
dazu Herzoginkartoffeln

€ 39,90

Das hat in unserem Hause Tradition

*Cordon bleu vom Schweinerücken mit Schinken und Käse gefüllt
dazu Pommes frites, Preiselbeeren und buntes Gemüse*

€ 13,60

* * *

*Hähnchenbrustfilet „Natur“ vom Grill auf Rotweinschalotten
dazu gebratene Rosmarinkartoffeln*

€ 14,70

* * *

*Schweineschnitzel „Zur Post“ mit frischen Champignons,
Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und buntem Salatteller*

€ 13,80

* * *

*Kalbsleber mit Röstzwiebeln und gegrillter Speckscheibe
dazu Kartoffelpüree und gemischten Blattsalaten*

€ 15,90

* * *

*Schweineschnitzel „Zigeuner Art“ in pikanter Paprika- Zwiebelsauce
dazu servieren wir Ihnen Pommes frites und bunte Salatvariationen*

€ 12,80

* * *

*Geschnetzeltetes vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit Champignons in Sahnesauce dazu
Butterspätzle und bunten Salatteller*

€ 14,90

* * *

*Filetspieß „Balkan Art“ in pikanter Paprika- Chilisauce
dazu Pommes frites und bunter Salatteller*

€ 16,50

* * *

*„Kutscherpfanne“ Medaillons vom Schweinefilet mit verschiedenen,
gebratenen Waldpilzen und Sauce Bearnaise,
dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln*

€ 16,70

Wurst, Käse, Schinken...

*„Westfälisches Schinkenbrett“ serviert
mit Gurke, Brot und Butter*

€ 9,90

* * *

*Schweinskopfsülze „Hausmacher Art“
mit Zwiebelringen, Bratkartoffeln und Remouladensauce*

€ 9,50

* * *

„Strammer Max“

Brot mit rohem Schinken, Mettwurst und drei Spiegeleiern

€ 9,50

* * *

Zum süßen Abschluss

*Vanille- Creme Brûlée und Snickers- Eiscreme
am Fruchtbouquet und Gewürzhimbeeren*

€ 5,50

*Cheesecake und Parfait von weißer Schokolade
mit Amarenakirschen*

€ 5,90

Tiramisu von der Physalis im Glas serviert

€ 4,70

*Vanille- Eiscreme mit heißen Kirschen oder Himbeeren
mit Sahne*

€ 5,40