

SAISONKARTE SPARGEL

Bärlauchkrem Süsschen mit Garnelen	7,20 €
Spargelkremsuppe mit Röstbrotwürfelchen	6,80 €
250g frischer Spargel	12,50 €
500g frischer Spargel	24,50 €
dazu Sauce Hollandaise, Leichte Ei-Creme oder zerlassene Butter	

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

250g frischer Spargel	
dazu Sauce Hollandaise, Leichte Ei-Creme oder zerlassene Butter	
mit Kochschinken oder Knochenschinken	15,40 €
mit Hähnchenbrustfile	19,70 €
mit Schweineschnitzel „Wiener Art“	21,70 €
mit Medaillons vom Schweinefilet	24,70 €
mit Kalbsrückensteak	28,90 €
mit Lachsfilet in Butter gebraten	26,90 €

Beilagen zum Hauptgericht	3,50 €
Salzkartoffeln, Kartoffel-Lauch-Rösti, Willinger Klümpe, Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten, Pommes Frites, Spätzle	



VORSPEISEN UND SUPPEN

- Kalte Vorspeisen -

Bachsaiblingsfilet nach Matjesart auf Dinkel-Toast mit Apfelscheibe & Preiselbeer-Sahne-Meerrettich	13,80 €
Ziegenkäse mit Walnuss & Honig gratiniert mit Salat & Cranberrys (2,3,5,6,10,22,26,27,39,40)	12,80 €
Flusskrebs Cocktail mit Ananas, Champignons & Tomaten mit Toastbrot & Butter (1,2,3,5,10,12,15,17,22)	14,20 €

- Warme Vorspeisen & Suppen -

Gebackene Champignons mit Remouladensauce (1,3,5,10,15,17,22,26,39)	9,70 €
Gebackener Bio Handkäse (Upländer Bauernmolkerei) mit Preiselbeeren & Willinger Trauben- Nuss Brot (1,2,3,6,39,40)	9,80 €
Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Nudeln und Markklößchen	5,90 €
Tomatencremesuppe mit Sahne & Gin (2,9,22,24,26,39)	6,60 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	6,80 €
Original Ungarische Gulaschsuppe (9,18,24,26,39)	7,30 €



UNSERE KLASSIKER

Leber „Berliner Art“ mit Apfelingen Röstzwiebeln, Apfelkompott & Kartoffelpüree (2,24,39)	Portion 13,90 €	½ Portion 9,30 €
Hähnchenbruststreifen „Indisch“ geschmort mit Früchten in Currysauce, dazu Butterreis & Salat (2,3,5,10,22,24,26,27,39)	Portion 15,50 €	½ Portion 10,40 €
Paprikagulasch, hausgemachte Spätzle & Salat (2,3,5,10,22,24,26,27,39)	Portion 16,80 €	
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce, Apfelrotkohl und Willinger Klümpe (3,9,19,22,24,27,39)	Portion 17,90 €	½ Portion 11,90 €
Tafelspitz mit Meerrettichsauce Wirsinggemüse und Salzkartoffeln (2,9,24,39)	Portion 18,80 €	½ Portion 12,50 €
Hausgemachte Rinderroulade an Estragon Sauce mit Apfelrotkohl und Willinger Klümpe (3,9,10,18,19,24,39)	Portion 19,80 €	



AUS DES MEISTERS PFANNE

Walter's Biker Steak „American Style“ ca. 300g Rumpsteak mit Jack Daniels Sauce, Röstzwiebeln & Bohnen (5,18,22,24,27,39)	Portion 33,90 €	
Rumpsteak Cafe´de Paris-Kruste Gewicht ca. 200g, dazu Salat	Portion 24,90 €	½ Portion 16,60 €
„Des Sauerländer´s kleines Geheimnis“ (Traditionelles Sauerländer Gericht) Schweinefilet gebraten mit Champignons, Preiselbeeren & mit Camembert überbacken, dazu Salat (2,3,5,10,22,26,27,39,40)	Portion 23,90 €	½ Portion 16,00 €
Sonntags-Schnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit Tomaten, Zwiebeln & Käse überbacken, dazu Salat (1,2,3,5,10,22,24,26,27,39,40)	Portion 17,60 €	½ Portion 11,80 €
Schweinenackensteak „Holzfäller Art“ an Bratensauce mit Röstzwiebeln & Bohnen (9,18,22,24,39)	Portion 17,80 €	½ Portion 10,90 €
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel paniert, dazu Salat (1,2,3,5,10,22,24,26,27,39)	Portion 23,90 €	
Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ Paniert, mit Kochschinken und Käse gefüllt, dazu Salat (1,2,3,5,10,18,22,24,26,27,40)	Portion 18,90 €	½ Portion 12,60 €
Beilagen nach Wunsch: Pommes Frites, Salzkartoffeln, Kroketten, Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauch Rösti, Spätzle, Reis (3,24)		3,50 €
Salatteller (2,3,5,10,22,26,27,39)		5,50 €
Saucen: Champignon-, Paprika-, Pfeffer-, Zwiebelsauce (9,22,24,39)		2,50 €



EMPFEHLUNGEN DES JUNIORS

Chicken-Sandwich 170 g Poularden Brust auf Currysauce im Chili-Baguette mit Salat, geschmorter Ananas, Paprika & Zwiebeln, mit Camembert überbacken (2,3,5,10,22,24,26,27,39,40)	14,90 €
Kalbfleisch Burger 170 g Kalbfleisch im Upländer-Gewürz-Bauernbrot mit Eisbergsalat, Cole Slaw, Tomaten, Gurken, geschmorten Zwiebeln, Käse & hausgemachter Spezial Sauce (1,2,3,5,10,17,15,39,40)	15,80 €
Gebratenes Lachsfilet an leichter Safransauce, Wirsinggemüse & Salzkartoffel (2,4,22,24,26)	25,90 €
Gebratene Garnelen auf Asiatischem Gemüse mit Sesamsalz verfeinert (7,12,39)	22,90 €
Lammfilet gebraten mit cremiger Polenta & mediterranem Gemüse (2,22,23,39)	30,50 €
„Schwedensteak“ Schweinerückensteak mit Mett gefüllt Champignons, Speck & Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	19,50 €
Beilagen nach Wunsch: Pommes Frites, Salzkartoffeln, Kroketten, Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauch Rösti, Spätzle, Reis (3,24)	3,50 €
Salatteller (2,3,5,10,22,26,27,39)	5,50 €
Saucen: Champignon-, Paprika-, Pfeffer-, Zwiebelsauce (9,22,24,39)	2,50 €



FISCH UND WILD GERICHTE

- Fisch aus Fluss & See -

Forellenfilet in Butter gebraten mit Salzkartoffeln & Salat (2,3,4,5,10,22,24,26,27,39)	22,90 €
Marsberger Bio Lachsforellenfilets mild gebeizt & geräuchert an Senf-Dill-Creme mit Reibekuchen & Salatgarnitur	24,70 €
Zanderschleifen in Lauch-Sahne-Sauce mit Rösti & Salat (1,2,3,4,5,22,24,26,27,39)	25,90 €

- Wild Gerichte aus Willinger Wäldern -

Mufflonragout „Hochheide“ Zartes Mufflon-Fleisch mit Steinpilzen, Heidelbeeren, hausgemachten Spätzle & Salat	24,50 €
Rehbraten „Baden Baden“ mit Champignons in Wacholderrahmsoße, Preiselbeer-Birne, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten	25,80 €
Mufflon-Schnitzelchen „Krutenberg“ mit Brombeer-Zwiebel-Marmelade und Champignons, dazu Brokkoli & Kartoffel-Lauch-Rösti	26,90 €
Hirschsteak „Hubertus“ auf Rahmpfifferlingen, mit Kartoffelkroketten & Preiselbeer-Birne	31,90 €



VEGETARISCHE UND KALTE SPEISEN

- Vegetarisch & vollwertig -

Champignon-Ragout im Vollkornnudelnest & Salat (2,3,5,10,22,23,26,27,39) 15,90 €

Sellerie Schnitzel an Kräuter-Sahnesauce mit mediterranem Gemüse (1,2,3,9,39) 14,90 €

Wirsingröllchen mit feiner Quinoa-Gemüsefüllung leichter Paprikasoße und Salzkartoffeln 15,50 €

- Kalte Speisen -

Hausgemachte Sülze mit Remouladensoße, Bratkartoffeln & pikanter Beilage (3,10,27,39) 14,90 €

Upländer Käsebrett 17,60 €
Regionale Käsesorten aus der Upländer Bauernmolkerei mit Brot & Butter (1,2,39,40)

Brotzeiteller „Sauerländer Hof“ 16,90 €
Hausgemachte Blut- und Leberwurst, Habermegger, Sülze, Schinken, Bio-Handkäse, Gewürzgurke, verschiedene Brotsorten & Schmalz (1,2,18,27,39,40)

Die Preise in unseren Speisen- und Getränkekarten sind Endpreise und verstehen sich inkl. Ges. akt. MwSt und Bedienung. Wir kochen selbst, deshalb können wir bei evtl. Lebensmittelunverträglichkeiten über Alles reden und entsprechend handeln. Unsere Speisen können folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten: Bockwurst, gekochter-, roher Schinken: 18, Mayonnaise: 3,10,15,27,36, 1,2,3,4,5,7,8,9,10,12,17,21,24,37,38,39,40

weitere Allergene und Zusatzstoffen

1 Getreide / Gluten	11 Lupinen	21 Geschmacksverstärker	31 Karotin
2 Milch / Lactose	12 Schalentiere	22 Alkohol/ -Aroma	32 Natriumcyclamat
3 Eier	13 Weichtiere	23 Hartweizengetreide	33 Acesulfam-K
4 Fisch	14 Schwefeldioxid	24 Weizenmehl	34 Aspartam
5 Soja / Sojabohnen	15 Natriumbenzoat	25 Phosphorsäure	35 Natriumzitate
6 Nüsse	16 Farbstoff	26 Zitronensäure	36 Kaliumsorbat
7 Sesam	17 Süßungsmittel	27 Säuerungsmittel	37 Histamin
8 Hülsen, Schalenfrüchte	18 Phosphat	28 Antioxidationsmittel	38 Fructose
9 Sellerie	19 Geschwefelt	29 Ascorbinsäure	39 Zwiebel
10 Senf	20 Chinin, Coffein haltig	30 Johannisbrotkernmehl	40 Casein

