

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)	9,80 €
Gebackener Bio Handkäse (Upländer Bauernmolkerei) mit Preiselbeeren & Willinger Trauben- Nuss Brot (1,2,3,6,39,40)	10,80 €
Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Nudeln und Markklößchen	6,60 €
Tomatencremesuppe mit Sahne & Gin (2,9,22,24,26,39)	6,90 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	6,80 €
Original Ungarische Gulaschsuppe (9,18,24,26,39)	7,50 €



UNSERE KLASSIKER

Leber „Berliner Art“ mit Apfelingen Röstzwiebeln, Apfelkompott & Kartoffelpüree (2,24,39)	Portion 14,90 €	½ Portion 9,90 €
Hähnchenbruststreifen „Indisch“ geschmort mit Früchten in Currysauce, dazu Butterreis & Salat (2,3,5,10,22,24,26,27,39)	Portion 16,40 €	½ Portion 10,90 €
Paprikagulasch, hausgemachte Spätzle & Salat (2,3,5,10,22,24,26,27,39)	Portion 17,80 €	
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce, Apfelrotkohl und Willinger Klümpe (3,9,19,22,24,27,39)	Portion 18,90 €	½ Portion 12,60 €
Tafelspitz mit Meerrettichsauce Wirsinggemüse und Salzkartoffeln (2,9,24,39)	Portion 18,90 €	½ Portion 12,60 €
Hausgemachte Rinderroulade an Estragon Sauce mit Apfelrotkohl und Willinger Klümpe (3,9,10,18,19,24,39)	Portion 20,80 €	



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 36,90 €	
Rumpsteak Cafe´de Paris-Kruste Gewicht ca. 200g, dazu Salat	Portion 26,90 €	½ Portion 18,00 €
„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 25,90 €	½ Portion 17,30 €
Sonntags-Schnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit Tomaten, Zwiebeln & Käse überbacken, dazu Salat (1,2,3,5,10,22,24,26,27,39,40)	Portion 18,60 €	½ Portion 12,50 €
Schweinenackensteak „Holzfäller Art“ an Bratensauce mit Röstzwiebeln & Bohnen (9,18,22,24,39)	Portion 18,80 €	½ Portion 12,60 €
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 20,90 €	½ Portion 13,70 €
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)	15,90 €
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)	16,30 €
Gebratenes Lachsfilet an leichter Safransauce, Wirsinggemüse & Salzkartoffel (2,4,22,24,26)	26,90 €
Gebratene Garnelen auf Asiatischem Gemüse mit Sesamsalz verfeinert (7,12,39)	23,90 €
Lammfilet gebraten mit cremiger Polenta & mediterranem Gemüse (2,22,23,39)	31,50 €
„Schwedensteak“ Schweinerückensteak mit Mett gefüllt Champignons, Speck & Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	20,50 €
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 23,90 €
mit Salzkartoffeln & Salat (2,3,4,5,10,22,24,26,27,39)

Marsberger Bio Lachsforellenfilets mild gebeizt 24,70 €
& geräuchert an Senf-Dill-Creme mit Reibekuchen & Salatgarnitur

Zanderschleifen in Lauch-Sahne-Sauce 26,90 €
mit Rösti & Salat (1,2,3,4,5,22,24,26,27,39)

- Wild Gerichte aus Willinger Wäldern -

Mufflonragout „Hoch Heide“ 24,50 €
Zartes Mufflon-Fleisch mit Steinpilzen, Heidelbeeren,
hausgemachten Spätzle & Salat

Geschmorte Wildschweinkeule nach „Prager Art“ 24,90 €
mit Apfelringen und Rotweinpflaumen,
dazu Rotkohl & Kartoffelkroketten

Rehschnitzelchen „Försterliesel“ 27,90 €
mit Preiselbeer-Soße, dazu Rosenkohl & Kartoffel-Lauch-Rösti

„Fürstliche Jägerpfanne“ 34,60 €
kleine Rückensteaks vom Wildschwein, Hirsch, Reh, Mufflon
aus Willinger Revieren auf Rahmpfifferlingen mit Spätzlen
& Preiselbeeren in einer gusseisernen Pfanne serviert



VEGETARISCHE UND KALTE SPEISEN

- Vegetarisch & vollwertig -

Champignon-Ragout im Vollkornnudelnest & Salat (2,3,5,10,22,23,26,27,39) 16,90 €

Sellerie Schnitzel an Kräuter-Sahnesauce mit mediterranem Gemüse (1,2,3,9,39) 15,90 €

Wirsingröllchen mit feiner Quinoa-Gemüsefüllung leichter Paprikasoße und Salzkartoffeln 16,50 €

- 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. Eine Speisekarte mit Allergenen und Zusatzstoffen halten wir zur Einsicht für Sie zur Verfügung.

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 Natriumzitrato
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

