

Vorspeisen / Starters

Carpaccio vom Black Angus-Rind | Olivenöl | Parmesankäse

carpaccio from black-Angus-beef | olive oil | parmesan

11,50 €

Himmel und Erde (mal anders)

Blutwurst | Kartoffel | Apfel | Zwiebel

blood sausage | potato | apple | onion

8,50 €

Räucher-Lachs | Salatgarnitur | Dill-Senf-Sauce | Kartoffelrösti
smoked-salmon | salad garnish | dill mustard sauce | potato fritters

9,00 €

Ziegenkäse | Feldsalat | Feigensenf

goat cheese | salad | fig mustard sauce

9,50 €

Gebackener Camembert | Preiselbeeren | Salatgarnitur | Baguette

Baked camembert | cranberries | salad garnish | baguette

9,00 €

Suppen / Soups

Tomatencremesuppe | Basilikum | Brotcroûtons

tomatocremesoup | basil | croûtons

5,50 €

Blumenkohlcremesuppe | Speckchip | Brtotcroûtons

cauliflower | bacon | croûtons

6,00 €

Fleisch / meat

Westfälischer Pfefferpotthast

15,90 €

Kohlroulade | Salzkartoffeln | Frühlingslauch - Specksauce

Cabbage roll | potatoes | leek-bacon-sauce

15,50 €

Schweinefilet | Bacon | Pfeffersauce | Gemüse | Kroketten

pork tenderloin | bacon | peppersauce | vegetables | croquettes

17,00 €

Putenbrust | fruchtige Currysoße | Reis

turkey brest | fruity curry sauce | rice

13,50 €

Gefüllte Maispouardenbrust | Spinatricotta | Kartoffel - Brokkoli - Stampf

stuffed corn chicken breast | spinach ricotta | potato - broccoli - mix

18,50 €

Fisch / Fish

Matjes "Hausfrauen Art" | Kartoffeln | Salatgarnitur

herring fillets | potatoes | salad garnish

12,50 €

Backfisch | Kartoffel – Speck - Salat | Remoulade

baked fish | potato – bacon - salat | remoulade

12,00 €

Zanderfilet | Kartoffel - Brokkoli - Stampf | Gurkensalat

pikeperch fillet | potato – broccoli - mix | cucumbersalat

17,50 €

Vegetarisch/Vegan

Gemüse Maultaschen | Tomatensoße

vegetable mule pockets | tomato sauce

11,50 €

Bratkartoffeln | Lauchzwiebeln | zwei Spiegeleier

fried potatoes | two fried eggs

7,50 €

Falafelbällchen | drei Dips

falafelballs | three dips

5,50 €

Schnitzel / Schwein:180g
Escalopes / Pork meat: 180g

Schnitzel „Wiener Art“ | Kapern | Sardelle | Zitronenscheibe
escalopes | carper | anchovies | lemon slice
12,00 €

Schnitzel | Pfeffersauce
escalopes | pepper sauce
13,00 €

Cordon bleu
cordon bleu
14,00 €

Zu unseren Schnitzelgerichten wählen Sie bitte eine Beilage nach Wahl:

Choose one side order:

Pommes Frites | Kroketten | Kartoffelrösti |

Pommes Maccaire

french fries | croquettes | potato fritters | pommes maccaire



Spargelcremesuppe
asparagus cremesoup

5,50 €

Ein Pfund frischer Stangenspargel mit Salzkartoffeln & Sauce Hollandaise
a pound of asparagus with potatoes and sauce hollandaise

15,50 €

dazu empfehlen wir:

rohen und gekochten Schinken

raw and cooked ham € 5,50

Räucherlachs

smoked salmon € 8,50

Schweineschnitzel

escalope € 8,50

gebratene Garnelen

fried shrimps € 7,50

zwei Schweinelendchen

pork loin € 10,50

Schweinerückensteak mit

Schinken und Käse überbacken

with ham and cheese gratinated pork loin steak € 10,50

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

fresh strawberries with vanilla icecreme and creme € 5,50

Kennen Sie eigentlich schon unser Candle-Light-Dinner?

Monatlich stellt unser Küchenchef ein köstliches Vier-Gang-Menü mit saisonalen Spezialitäten zusammen.

Darauf abgestimmt servieren wir eine Flasche Weiß- oder Rotwein.

75,00 Euro für zwei Personen.

Für nur 97,00 Euro gerne auch eine Flasche Champagner anstatt Wein.

Bitte reservieren Sie frühzeitig Ihren Lieblingstisch.

Im Monat **Mai** erwartet Sie folgendes Candle-Light-Dinner

Vorspeise

Räucherlachstatar mit grünem Spargel
und Meerrettichcremesoße

Suppe

Spargelcremesuppe

Hauptgang

Frischer weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
Salzkartoffeln und Putenschnitzel

oder

Frischer weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
Salzkartoffeln und Kräutergarnelen „spanischer Art“

Dessert

„Der Klassiker“

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne



„Kear wat lecka!“

aus unserer Revierküche servieren wir folgendes Menü:

Zum „warm“ werden, servieren wir Ihnen ein Gläschen Brinkhoff's 0,11

Himmel und Erde (mal anders)

Westfälische Pfefferpotthast
mit Kartoffeln und Gewürzgurke

Pumpnickelquark mit Kirschen

Ein kleenes Schnäpsken zum Schluss

Original „Herbeder Tropfen“ aus der Wittener Privatbrennerei Sonnenschein

34,00 Euro pro Person

Pro Menü geht eine Spende von 2,00 € an den Dachverband Clowns in Medizin und
Pflege Deutschland e. V.

Weißwein

0,2 l

0,75 l

Baden

Blankenhornsberger

7,00 €

23,50 €

Weißer Burgunder, trocken

Kabinett

Duft nach Aromen von gelbfleischigen Früchten, Mirabellen und feinwürzigen Noten, der Wein ist im Körper gehaltvoll, saftig, frisch und elegant, die Struktur geprägt von feingliedriger Säure.

Rheinhessen

6,50 €

22,50 €

Manz

Riesling „Fundstück“, trocken

Prädikatswein, Kabinett

Besticht mit herrlich frischem Duft von weißen Blüten, Honig, Apfel und reifen Aromen weißer Pfirsiche. Sehr gut balanciert mit harmonischer Säure, leicht zugänglich und naschhaft.

Italien

Lucchese

6,00 €

19,00 €

Pinot Grigio, trocken

Indicazione Geografica Tipica

Fruchtig und feiner Pinot Grigio mit schönem Geschmack nach Pfirsich und Zitrone, angenehmes Bukett mit floralen Noten.

Baden

6,50

22,50 €

Sasbacher

Grauburgunder, trocken

Prädikatswein, Kabinett

Eine Fülle und Würze mit viel Frucht und Säure ausgebaut. Die Aromen dieses Grauburgunders erinnern an gelbe Äpfel, Honigmelone und Grapefruit.

Baden

Sasbacher

Gewürztraminer, lieblich

7,00 €

23,00 €

Prädikatswein, Spätlese (Goldmedaille)

Bukett reicher Wein. Geschmacklich mit viel Eleganz und Rasse. Geringer Alkoholgehalt, feinfruchtige Säure.

Roséwein

Pfalz

Winzer eG Herrenberg

6,00 €

19,00 €

Cuvée Rosé, feinherb

Qualitätswein

Spritzig und knackig dank der schönen, weichen Säurestruktur und dabei sehr leicht zugänglich. Angenehm zu trinken.

Rotwein

0,2l

0,75l

Baden

Mauchender Sonnenstück

6,00 €

19,00 €

Spätburgunder, halbtrocken

Qualitätswein

Duft nach Schwarzkirsche und Kräutern, unkompliziert, weich und rund. Die Säure ist schön eingebunden und wird durch den Restzucker dieses feinherben Rotweines ausbalanciert.

Baden

Sasbacher

7,00 €

23,50 €

Spätburgunder, trocken

Prädikatswein, Kabinett

Leuchtend und rubinrot bis dunkelrot ist seine Farbe, reichhaltig und fruchtig sein Aroma, das an den Geruch reifer Brombeeren erinnert und schmeckbar sein Gerbstoffgehalt

Italien

Lucchese

6,50 €

22,50 €

Merlot, trocken

Indicazione Geografica Tipica

Am Gaumen mit schönen Aromen von dunklen Beeren und Kirschen

Spanien

Marquesa de Valserrano

8,00 €

26,50 €

Tempranillo, trocken

Crianza Rioja

Ausgewogener Körper, eleganter Struktur, geschmeidig, gut, zugänglich, harmonisch, komplexe Struktur, reife, präsenze, Tannine, samtig.

Italien

Cusomano Piantaferro

7,00 €

23,50 €

Nero d'Avola, trocken

Indicazione Geografica Tipica Sizilien

Duft nach reifen, schwarzen Beeren, Kernobst und mediterranen Kräutern. Im Geschmack ist der Rotwein, eher harmonisch strukturiert, wie man sich einen Rotwein aus Italien vorstellt.