

## Vorweg

Kartoffelcremesuppe mit Pfifferlingen, Schnittlauchsahne, Croûtons	7,50 €
Riepener Hochzeitssuppe Graupennudeln, Eierstich, Klöße	6,00 €
Kleine bunte Salatbowl mit weißem Kräuterdressing	4,40 €
Büffelmozzarella & Sommertrüffel warmer Tomatenmix, Pesto rosso	14,50 €
Balkankäse nach Feta Art – aus dem Ofen Tomate, Oliven, Peperoni, etwas Knoblauch	9,00 €
Tataki vom Kalb -scharf angebraten, leicht roh- Gewürzmischung, Sesam, Pfifferlinge, Ingwer, süße Chilisauce	14,00 €
Jacobsmuscheln in Knoblauch-Olivenöl Grüne Oliven, Tomate, Pimentón de la Vera	13,50 €
Tapas Pfifferlinge Gebratene Pfifferlinge, Rosmarin, Lauchzwiebeln, Gnocchi, Chorizo	9,00 €
Vegan, ohne Chorizo	9,00 €

## Mittendrin

Summer Bowl Gebratene Pfifferlinge, Gnocchi, Rosmarin, Grünzeug und viele Vitamine	14,00 €
Cheese Bowl Manchego & gebackener Ziegenkäse Grünzeug, Honig-Paprikasauce, Trüffelbutterbaguette	14,00 €

Hamburger Pannfisch – Kabeljaufilet MSC mit körniger Senfsauce, Bratkartoffeln, etwas Grünzeug	15,50 €
Zwei Matjesfilets -nordische Art- mit Sauce aus Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, Bratkartoffeln	14,00 €
Gebratenes Saiblingsfilet -Elsass- Blattspinat, Beurre blanc, Fusilloni mit Pulpo, Safran & Fenchel	24,00 €
Wiener Schnitzel – aus dem Kalbsrücken Rohgerührte Preiselbeeren, Kartoffeldippers, Blattsalate	24,00 €
Paniertes Kalbsschnitzel – aus dem Kalbsrücken frische Pfifferlinge in Schnittlauchrahm, Herzoginkartoffeln	28,00 €
Rumpsteak -vom argentinischen Rind- Kräuterbutter, Kartoffeldippers, Blattsalate	25,00 €
Rinderfilet Bohngemüse, Kartoffeldippers, Pfeffersauce -französische Art-	32,00 €
Rose gebratene Medaillons vom Damhirsch Cassisjus, gebratene Pfifferlinge, Gnocchi, Spitzkohl	28,00 €
Kalbshaxenfleisch “à la Osso buco” Tomatisiertes Schmorgemüse, Gnocchi in Rosmarinbutter gebraten	23,00 €
Hausgemachte Sülze Mit Remouladensauce, Gewürzgurke, Bratkartoffeln	12,00 €

Currywurst „Classic“ mit Pommes frites	8,80 €
Currywurst „Bochum“ mit Krautsalat, Röstzwiebeln und Pommes frites	9,50 €
Essepfanne Schweinemedaillons, Estragon-Béarnaise, frische Gemüse, Bratkartoffeln	17,00 €
„Der Jäger“ Schweinerückenschnitzel, gebratene Champignons, Pilze in Rahmsauce & Pommes frites	14,80 €
„Die Blonde“ Schweinerückenschnitzel mit Pommes frites	9,00 €
„Flammkuchenschnitzel“ Schweinerückenschnitzel, Crème fraîche, Zwiebelwürfel, Speckstreifen, Rucola & Brasseriekartoffeln	13,50 €
„Der Berner“ Schweinerückenschnitzel, Champignons, Sauce Béarnaise, Röstzwiebeln & Pommes frites	15,00 €
„Der Grieche“ Zwei Schnitzel mit Balkankäse Feta Art, Peperoni gefüllt, Zaziki, Krautsalat & gebratene Kräuterkartoffeln	15,00 €
„Die kleine Hawaiianerin“ Truthahnschnitzel, Ananas mit Käse überbacken & Pommes frites	9,50 €
Und dazu... Kleine bunte Salatbowl mit weißem Kräuterdressing	4,40 €

## Hinter her

Geeister Cappuccino mit Eierlikörsahne	6,20 €
Gemischtes Eis mit Sahne	5,20 €
Sauerkirsch-Crumble mit Vanilleeis	6,50 €
Crème Brûlée - Gebrannte Vanillekrem und Vanilleeiskrem	7,20 €
Karamelisierter Orangenflan, Beerengrütze mit Vanilleeis	9,00 €
Frische Erdbeeren mit Amaretto mariniert Sahnetupfer und Vanilleeiskrem	7,50 €

Für jede Umbestellung/Änderung berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €.