



VORWEG

Suppen & Kleinigkeiten

✓ Kürbiscremesuppe mit Süßkartoffelchips und karamellisierten Kernen 8.9

Wildkraftbrühe mit hausgemachten Wildleberknödeln und Wurzelgemüse 8.9

Schwarzwurzelcreme mit gebackener Knuspergarnele 8.9

Räucherlachs mit Reibekuchen und Honig-Senfsauce 12.9

✓ Knusprig gebackener Ziegenkäse
auf Trauben-Walnusssalat mit Thymianhonig 13.9

Pulled Pork Mash Bowl mit geschmorten Zwiebeln und Käse überbacken 14.9

Gebackene Wildpraline auf Rote-Bete-Carpaccio
mit Apfel-Schmand und Feldsalat 13.9

HAUPTSACHEN

Winterliche Blattsalate in Blaubeerdressing
mit Rosa gebratener Entenbrust und Süßkartoffelchips 24.9

✓ Vegetarisch mit gebackenem Ziegenkäse 21.9

Pasta mit Lachswürfeln in Krustentierrahm
mit Babyspinat, Kirschtomaten und Parmesan 25.9

Wildhacksteaks in Preiselbeerrahmsauce
mit Kartoffelpüree und Rahmspitzkohl 19.9



Damwildgulasch -aus dem eigenem Gehege-
mit Apfelrotkohl und handgeschabten Spätzle 26.9

Krosse, ofenfrische Bauernente „24/72“ mit Rotweinjus,
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 29.9

Westfälischer Grünkohl
mit frischer Kohlwurst, Kassler und Bratkartoffeln 24.5

Rosa gebratenes Damwild mit Blaubeersauce
auf gebratenen Waldpilzen und Serviettenknödeln 28.9

St. Petersfischfilet mit Senfsauce
auf Blattspinat und Bratkartoffeln 25.9

Kross gebratene Hähnchenbrust auf Kürbisrisotto und gebackenem Asia-
Blumenkohl mit Sweet-Chili-Teriyaki-Sauce 25.9

egetarisch ohne Hähnchen 19.9

Super zart geschmorte Schweinebäckchen
mit Rahmspitzkohl und Kartoffelkrapfen 26.5
-etwa eine 2/3 Menge- unter Abzug von 1.5

knuspriges Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce,
Bratkartoffeln und Salat 24.9
-etwa eine 2/3 Menge- unter Abzug von 1.5

„Gerlings Lieblings-Steak“
Steak (250 g) vom deutschen Färsen-Roastbeef mit Rotweinschalotten,
Kartoffelkrapfen und Salat 34.9



KINDERSACHE

bis 12 Jahre ;)

Kleines Schnitzel mit Pommes frites,
Erbsen und Möhren 8.5

Chicken Nuggets mit Pommes 8.5

Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpü 8.5

✓ Nudeln mit Tomatensauce 6.0

✓ Kindergemüse -Bunte Mische- aus der Karte 7.0

Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen & Nudeln 8.5

Süßes

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern auf Himbeerkompott
mit Vanilleeis im Krokantmantel 10.9

Pflaumencrumble mit Walnusseis 9.9

Crêpes „à la Suzette“ - in Orangen-Butter-Sauce mit Vanilleeis 10.9

„Eiscappuccino“

eine Kugel Vanille-Eiscreme mit einem Espresso übergossen
und mit einer Sahnehaube in der Tasse serviert 5.5

„Herrencreme“

nach Art des Hauses, mit Stroh-Rum abgeschmeckt 6.5

„Süße Versuchung“

Vanille-Eiscreme mit Eierlikör, Sahne und Amarenakirschen 6.9

„Passione“

Vanille-Eiscreme mit Mango-Püree und Sahne 6.5

„Amaretto-Traum“

Vanille- und Walnusseis mit einem Schuss Amaretto, Sahne und Amarettini 6.5

„Beschwipste Kugel“

Eine Kugel Vanille-Eiscreme übergossen mit Eierlikör 5.0

„Erdbeertraum“

Mascarponecreme mit Fruchtspiegel 6.5



FLÜSSIGES DESSERT DIGESTIFS

Tasse Kaffee 2.8

Espresso 2.5

Espresso macchiato 3.0

Cappuccino 4.0

Latte Macchiato 4.0

Milchkaffee 4.0

Chociatto 4.0

Pflaume mit Aquavit 25% Vol. 2.5

Mandel-Kirschlikör 18 % Vol. 2.5

„Alte Marille“, Prinz 41 % Vol. 4.8

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
Falls Sie einen Gutschein einlösen möchten, weisen Sie bitte unsere Mitarbeiter
vor dem Bestellen der Rechnung daraufhin.

EC-Kartenzahlungen sind ab 15 € möglich