



*Als vegetarisches Gericht empfehlen wir:*

### **Basilikum Kartoffelnocken**

frische Kartoffelnocken mit hausgemachtem Basilikumpesto abgeschmeckt  
serviert auf einer kräftigen Tomatensauce und mit feinstem Parmesan überbacken € 23,90

### **Maischolle „Finkenwerder Art“ ( ohne Gräten )**

Maischolle in der Küche für Sie entgrätet mit Speck und Freifang Scampis gebraten  
serviert mit einem Salatteller und Butterkartoffeln € 30,50

### **Die Festtagsplatte**

zarter Rinderschmorbraten und saftiger Krustenbraten vom Bio-Schwein  
serviert mit einem kräftigen Rahmsauce  
dazu ein bunter Gemüseteller und Butterkartoffeln € 27,90

### **Cordon bleu „Grindelwald Art“**

Schnitzel aus dem Lummerstück mit getrockneten Saftapricosen, rohem Schinken  
und mildem Bergkäse gefüllt  
dazu pommes frites € 27,60

### **Zitronen-Thymian-Hähnchen** (für Sie in der Küche entbeint)

Bauernhähnchen im der Backröhre mit reichlich Butter, Zitrone und Thymian geschmort  
serviert mit einem Salatteller und Bandnudeln € 28,50

### **Sauerländer Kräuterforelle**

Frische Regenbogenforelle mit Gartenkräutern und etwas Knoblauch gefüllt  
in Mehl gewendet und in der Pfanne schön kross gebraten  
dazu ein kleiner Salatteller und Butterkartoffeln € 29,85

### **Wildragout von Reh und Hirsch**

Wild aus dem Balver Wald, nur aus Lauf und Keule geschnitten  
mit Waldpilzen und Champignons in einer kräftigen Preiselbeer-Wacholdersauce  
serviert mit Apfelkompott, und Kroketten € 30,95

*Als besonderes Dessert empfehlen wir:*

**Erdbeerbecher mit den ersten Deutschen Erdbeeren** € 8,80

Beachten Sie unsere Spargelkarte