



~~~~ Zu allen folgenden Gedecken reichen wir ~~~~~  
eine Pastinaken-Suppe  
und Zimtcreme als Dessert

Gedeck < 1 > € 18,50

**Kasseler Braten von der Sauerländer Surge**  
saftiges Kasseler vom Schweinsnacken in der Kasserolle  
mit Wurzelgemüsen geschmort  
serviert mit Sauerkraut und Kartoffelklößen

Gedeck < 2 > € 23,50

**Hasenkeule „Münsterländer Art“**  
Wild-Hasenkeule mit Wurzelgemüse in der Backröhre geschmort  
mit etwas Rotwein und Wacholderbeeren abgeschmeckt  
Apfelrotkraut und Kartoffelkroketten

Gedeck < 3 > € 20,90

**Schinkenschnitzel „Südsee“**  
Schinkenschnitzel in Semmelbrösel paniert und in der Pfanne gebraten,  
angerichtet mit einer milden Früchte-Currysauce, gebackene Banane  
und Ananas, dazu ein Salatteller und pommes frites

Gedeck < 4 > € 21,80

**Forelle "blau" oder "Müllerin"**  
zerlassene Butter, Kopfsalat mit Joghurt-Rahm und Salzkartoffeln  
(Wir fangen sie erst wenn Sie sie bestellen)

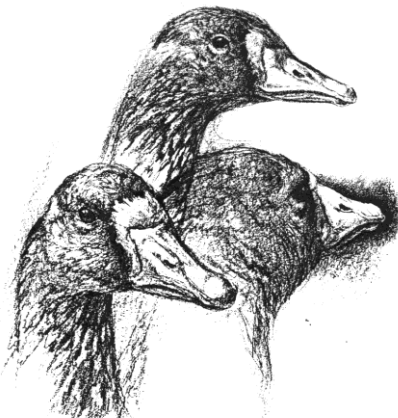
Gedeck < 5 > € 22,90

**Wildragout vom Reh aus dem Balver Wald**  
heimisches Wild und nur aus Lauf und Keule geschnitten,  
feine Wacholdersauce mit Waldpilzen und Johannisbeeren  
dazu ein Apfelkompott, Preiselbeeren und Kartoffelkroketten

Gedeck < 6 > € 24,50

Entenbrust frisch aus der Backröhre  
Entenbrust in der Kasserolle ganz klassisch vorgeschmort und unterm Grill mit  
Honig und Wallnüssen knusprig überkrustet, serviert mit einer Holunderreduktion,  
Apfelrotkraut und pommes dauphines

## Sauerland Pur



Alle unsere Gänse  
stammen aus  
Langenholthausen /  
vom Hof Gödde Benkamp



## Sauerländer Grünkohl

mit Kasseler und hausgemachter Mettwurst mit Kartoffeln und etwas  
Haferflocken sämig gebunden  
dazu Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

€ 18,50

Mittags als Gedeck mit Suppe und Dessert

## Frischer Gänsebraten

täglich frisch aus der Backröhre  
gans klassisch in der Kasserolle mit Äpfeln, Zwiebeln

und Beifuss schön langsam knusprig geschmort  
dazu Apfelrotkraut mit etwas Zimt  
gefüllter Schmorapfel und kleine Kartoffelklöße

€ 26,50