Wir waren in Frankreich und haben etwas Wein mitgebracht

Unser Spezial Angebot aus Bourdic bei Uzes am Pond Du Gard
in Süd-Frankreich (nehmen sie die Flasche und den Rest mit nach Hause!)

Racine Blanc säurearmer würziger Weißwein (80%Viognier 20% Roussanne) € 27,90
€ 9,80

Bourdic Syrah Rosé
der Frühlings Rosé trocken fruchtig, € 27,90 € 9,80

Simple comme un bon **Rouge**
Syrah,Nielluccio Cinsault **€ 19,90** € 8,80
fruchtig trocken und leicht gekühlt ein Genuss

Die Sommer-Scholle

Fangfrische Nordsee Scholle
in der Küche für Sie entgrätet mit etwas geräuchertem Speck gebraten
serviert mit einem Salatteller und Butterkartoffeln € 31,50
„Finkenwerder“ mit gebratenen Freifang Camarones Scampi und Speck
€ 34,50

Als vegetarisches Gericht empfehlen wir:

Der Sommer-Salat

großer Salatteller mit verschiedenen frischen und hausgemachten Salaten
leckerer reifer Melone, angerichtet mit einem Himbeerdressing,
überbackenem Ziegenkäse und Cassis-Feigen mit Feigensenf € 19,80

Zu allen folgenden Gedecken reichen wir

Champignon Rahmsuppe
und Erdbeer-Sahnequark als Dessert

Pute „Saltimbocca“

Medaillons von der Putenbrust
mit etwas Speck und Salbei gespickt und natur gebraten
serviert auf hausgemachten Käsespätzle € 28,90

Schinkenschnitzel „Caprese“

Schnitzel aus dem Lummerstück in Semmelbröseln paniert und goldbraun gebraten
mit reifen Tomaten und Mozzarella Käse überbacken
dazu pommes frites € 28,90

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

Hirschkalbsragout

aus heimischer Jagd im Arnsberger Wald, nur aus Lauf und Keule geschnitten
mit Waldpilzen und Champignons in einer kräftigen Preiselbeer-Wacholdersauce
serviert mit Apfelkompott, Preiselbeeren und Kartoffelkroketten € 30,95

Rinderfilet

Irisches Rinderfilet, nach Ihren Wünschen gebraten serviert mit hausgemachtem Tsatsiki
dazu einem Rucola Tomaten Salat mit roten Zwiebeln und gerösteten
Sonnenblumenkernen und hausgemachtes Kartoffelgratin
€ 34,90