

Unsere traditionellen Gerichte

| | |
|---|---------|
| Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Brot | 5,90 € |
| Bärlauchcremesuppe mit Salamichip | 6,40 € |
| Himmel und Erde gebratene Blutwurst mit Apfel-Kartoffelpüree | 8,50 € |
| Sauerländer Potthucke Kartoffelterrinen mit Mettwurst gebacken | 9,50 € |
| Wildbratwurst auf Lauchgemüse und Sauerländerkartoffeln | 9,90 € |
| Wildragout mit Haselnussspätzle und Birnenkompott | 17,90 € |
| Maispoularde mit Bärlauchfüllung an Basamati-Reis und einem Frühlingssalat | 15,90 € |
| Semmelknödel an Waldpilzsauce und Salat | 11,90 € |
| Grünkernbrätling mit Chablisschaum und Blattsalat | 12,90 € |
| Portion Spargel mit Sc. Hollandaise, dazu gemischter Schinken und Kartoffeln | 19,80 € |

Gesund & Vital: Das Beste aus dem Salatgarten

| | € |
|---|-------|
| Salat „ Kahler Asten “ verschiedene Blattsalate mit frischem Spargel und einer Kartoffelwaffel | 14,90 |
| Salat „ Rothaarsteig “ Salatvariation mit gratinierten Ziegenkäse Himbeervinaigrette | 14,90 |
| Salat „ Schwedensteig “ Rucola mit Tomate, rote Zwiebel, Walnüsse und Brotchip | 14,50 |

Deftige Waffeln €

| | |
|---|-------|
| Kartoffelwaffel - mit Zitronenschmand und ger. Lachs | 11,50 |
| Bärlauchwaffeln - mit Ziegenkäse und Salatchiffonade | 12,90 |
| Bauernbrot mit westfälischem Knochenschinken | 8,50 |
| Bauernbrot mit Gouda oder Leerdammer Käse | 7,90 |
| Vesperteller mit Schinken, Blut- und Leberwurst, Käse dazu Landbrot und Butter | 13,50 |