

Unsere Auswahl an Schoppen- und Flaschenweinen

Weissweine

		<i>Euro</i>
<i>Rheingau</i>		
<i>2008er Rheingau Riesling trocken</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	<i>5,60</i>
<i>Weingut Robert Weil</i>	<i>Flasche 0,75l</i>	<i>18,50</i>
<i>Baden</i>		
<i>2010er Oberrotweiler Weißer Burgunder trocken</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>4,80</i>
<i>WV Oberrotweil</i>	<i>Flasche 0,75l</i>	<i>16,00</i>
<i>Franken</i>		
<i>2010 er Volkacher Silvaner trocken</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>4,60</i>
<i>Weingut Zur Schwane</i>	<i>Flasche 1l</i>	<i>20,00</i>
<i>2007er „Ohne viel Worte“</i>		
<i>Grüner Silvaner trocken</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>4,20</i>
<i>Weingut Schloss Sommerhausen</i>	<i>Flasche 0,75l</i>	<i>14,50</i>
<i>Pfalz</i>		
<i>2010er Scheurebe lieblich</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>4,60</i>
<i>Mußbacher Glockenzehnt, Weingut Schäfer</i>	<i>Flasche 0,75l</i>	<i>15,50</i>
<i>Ahr</i>		
<i>2010er Blanc de Noir</i>		
<i>Spätburgunder trocken</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>4,80</i>
<i>Weingut Adeneuer, Ahrweiler</i>	<i>Flasche 0,75l</i>	<i>16,00</i>
<i>Mosel-Saar-Ruwer</i>		
<i>2010er Riesling halbtrocken</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>4,20</i>
<i>Weingut Lorenz</i>	<i>Flasche 1l</i>	<i>20,00</i>

Unsere Auswahl an Schoppen- und Flaschenweinen

Roseweine

Euro

Baden

2009er Oberrotweiler Käsleberg		
Spätburgunder Weißherbst halbtrocken	Glas 0,2l	4,60
Erz.-Abf. WG Oberrotweil	Flasche 0,75l	15,50

Rotweine

Ahr

2006er Neuenahrer Spätburgunder halbtrocken	Glas 0,2l	4,60
Weingut Adeneuer, Ahrweiler	Flasche 0,75l	15,50

Nahe

2009er Dornfelder feinherb	Glas 0,2l	4,20
Weingut Otto Laubenstein	Flasche 0,75l	14,50

Pfalz

2009er Dornfelder trocken	Glas 0,2l	4,20
Weingut Lergenmüller, Hainfeld	Flasche 1l	20,00

2008er Pinot noir trocken	Glas 0,2l	4,60
Weingut Lergenmüller	Flasche 0,75l	15,50

2010er St.Laurent trocken	Glas 0,2l	4,80
Weingut Schäfer, Musbach	Flasche 0,75l	16,50

Württemberg

2009er Trollinger mit Lemberger trocken	Glas 0,2l	4,60
Weingut Aldinger	Flasche 0,75l	15,50

2005er Bentz Rotwein- Cuvee trocken		
Weingut Aldinger, Fellbach	Flasche 0,75l	19,50

2006er „Herbst im Park“ trocken	Flasche 0,75l	32,50
Cuvee aus Lemberger, Burgunder, Cabernets und Dornfelder		

Zu den Weinen empfehlen wir Ihnen:

Gerolsteiner Mineralwasser Classic, Medium oder Naturell
Flasche 0,75l 4,90 Euro

Vorspeisen- „vorne weg“

Marinierte Scheiben vom Tafelspitz in Kräutervinaigrette,
roten Zwiebeln und kleinem Blattsalat 7,90 €

Frische Champignons in Kräuterrahm
mit hausgemachtem Kartoffelkloß 6,50 €

Sie können die Vorspeisen auch als Hauptgericht erhalten

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 3,90 €

Westfälisches Kartoffelsüppchen mit gebratener Blutwurst 4,20 €

seit 1917 im Schatten der Klosterkirche...

Fisch

Heringsstipp nach Hausfrauenart im Steintopf mit Bratkartoffeln 8,50 €

Gebratenes Schollenfilet mit Speckbutter,
Salzkartoffeln und Blattsalat 14,00 €

Gebratenes Zanderfilet auf knackigem Pfannengemüse
mit Knuspergarnelen und Basmatireis 18,50 €

Wir empfehlen uns für Feiern und Festlichkeiten...

Was im Sauerland gerne gegessen wird...

Hausgemachte Sülze mit Remouladensoße, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	8,50 €
Hausgemachte gebratene Blutwurst mit Bratkartoffeln	8,50 €
Gemischte Hausplatte mit Kartoffelsalat und Spiegelei	8,50 €

Hauptsächlich ... traditionelles

Schnitzel mit Bratkartoffeln	8,50 €
Schnitzel mit Champignonrahmsoße und Bratkartoffeln	9,80 €
Schnitzeltasche gefüllt mit Senfzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller	13,50 €
Schnitzel nach Schweizer Art mit Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	13,50 €

...und anderes

Westfälisches Schnitzel mit Schwarzbrotkruste, Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller	13,00 €
Gebratene Hähnchenbrust mit Schinken- Lauch- Käsekruste überbacken, Kroketten und Blattsalat in Sahnedressing	13,50 €
Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat	14,50 €

jeglicher Art, gerne auch außer Haus.

Großer Salatteller mit Hähnchenbruststreifen und Baguette	10,00 €
Schweinerückensteak mit Camembert gefüllt auf Preiselbeersöße, Kartoffelplätzchen und gemischter Salat	13,50 €
Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsoße und Camembert überbacken, Kartoffelkrusteln und Salat	16,00 €
Rinderrückensteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	19,50 €

Alle Hauptgerichte können Sie als kleinere Portion erhalten!

Für unsere kleinen Gäste

Kleine Bockwurst mit Bratkartoffeln	3,50 €
Kleines Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln	5,50 €
Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsoße und Bandnudeln	6,50 €

Süsse Sachen danach...

Vanilleeis mit Schokoladensoße	3,20 €
Walnußeis mit Eierlikör und Schokoladenstreusel	3,60 €
Vanille- und Schwarzwälderkirchscheis mit Kirschsoße und Schlagsahne	5,00 €

Montag & Dienstag haben Dannen Ruhetag !