



## Herbst- Menü

Rahmsüppchen vom Hokkaido- Kürbis mit Kernen & Kräuteröl

\*\*\*

Gebratene Forellenfilets vom Fischhof Baumüller  
mit Spitzkohl- Pfifferlingslasagne & Rahmsoße  
sowie Gurkensalat

\*\*\*

Panna cotta mit Pflaumenkompott & Walnußkrokant

41,50 €

**(Gänge auch einzeln möglich)**

### *Weinempfehlung zum Menü*

2023er Blanc de Noir Spätburgunder Kabinett, trocken	Glas 0,2l	8,50 €
Bio- Weingut Becker- Heißbühlerhof, Ilbesheim	Flasche 0,75l	29,50 €

Marinierte Scheiben vom Tafelspitz in  
Kräutervinaigrette, roten Zwiebeln,  
Blattsalat & Baguette 20,80 €  
(auch als Vorspeise erhältlich 15,50 €)

Röstis mit „Baumüllers“ Räucherlachs,  
Blattsalat und Honig- Senfdipp 20,80 €  
(auch als Vorspeise erhältlich 15,50 €)

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Eierstich & Markklößchen 8,50 €

Rahmsuppe von Lauch & frischen Pfifferlingen 8,90 €

\*\*\*

Hausgemachte Sülze mit Remouladensoße  
und Bratkartoffeln 16,50 €

Zarte Matjesfilets mit Apfel- Meerrettichsoße,  
roten Zwiebelringen, Bratkartoffeln & Blattsalat 18,90 €

# Banne

Zartes Schweineschnitzel *“Wiener Art“	16,00 €
*mit Champignonrahmsosse	18,50 €
*mit Schwarzbrotkruste & Preiselbeeren	18,50 €
*“Schweizer Art“ mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Käse überbacken	19,50 €
* mit Hokkaido- & Butternutkürbis- Ragout und Bergkäse überbacken	19,50 €

**als Beilage können Sie wählen:**

**Bratkartoffeln, Kroketten, Röstis, Krusteln oder Spätzle**

\*

Beilagensalat- gemischt oder grün	6,80 €
Bunter großer gemischter Salatteller mit Baguette und Chili- Curry Dipp	13,00 €
oder mit gebratener Kikok-Hähnchenbrust	19,50 €

**„Ziegensalat“-**

Verschiedene Blattsalate in Preiselbeerdressing,  
mit gebackenem Ziegenkäse im Sesammantel,  
frischen Früchten und Baguette

20,90 €

**„Pfifferlingssalat“**



Verschiedene Blattsalate in Sahnedressing  
mit gebratenen frischen Pfifferlingen, kleinen angebratenen  
Pellkartoffeln und Chili- Curry Dipp


20,90 €

**„Wildsalat“-**

Verschiedene Blattsalate in Sahne- Walnußdressing,  
mit rosa gebratenem Rehrücken, gebratenen frischen  
Pfifferlingen, Preiselbeersendipp und Baguette

27,50 €

# Baum

Blumenkohl- Kartoffel- Curry,   
mit Zuckerschoten, Lauchzwiebeln & gerösteten Cashewkernen,  
sowie Blattsalat in Vinaigrette 18,80 €  
-zusätzlich mit gebratener Kikok- Hähnchenbrust 24,80 €

Hausgemachte Spätzle mit frischen Pfifferlingen in Rahm   
sowie Blattsalat in Sahnedressing 19,90 €

Selbstgemachte Lasagne  mit Spitzkohl, Möhren und  
frischen Pfifferlingen, Blattsalat & Pfifferlingrahmsoße 18,90 €

**Sauerländer Rehvariation-** zartes Rehragout  
und gebackenes Rehschnitzel in Haselnußpanade,  
kaltgerührten Preiselbeeren, Ingwerkarotten  
und hausgemachten Spätzle 29,80 €

Schnitzel mit frischen Pfifferlingen in Rahm  
sowie Bratkartoffeln 23,50 €

Gebratene Schollenfilets mit Schinkenspeck in Butter,  
Salzkartoffeln und Blattsalat in Sahnedressing 23,90 €

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße,  
Salzkartoffeln und Blattsalat in Sahnedressing 26,50 €

Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsoße,  
Kartoffelkrusteln & gemischtem Salat 27,90 €

Alle Gerichte können Sie als kleinere Portion erhalten.  
(-2,00 € je Gericht, da der Arbeitsaufwand gleichbleibt)

Hausgemachte Topfenknödel  
mit Kirschen und Vanilleeis 9,50 €