



Vorspeisen- „vorne weg“

Marinierte Scheiben vom Tafelspitz in Kräutervinaigrette, roten Zwiebeln und kleinem Blattsalat	größer 9,50 € / 12,50 €
Rösti mit „Baumüllers“ Räucherlachs, Blattsalat und Honig- Senfdip	9,50 € / 12,50 €
Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz mit Thunfischsoße, Kapern und kleinem Blattsalat in Vinaigrette, Baguette	11,50 € / 14,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	4,80 €
Gänsekraftbrühe mit Eierstich & Gänseklein	4,80 €
Rahmsuppe vom Hokkaido- Kürbis mit Kernen & Stroh	4,90 €

Fisch

Heringsstipp nach Hausfrauenart im Steintopf mit Bratkartoffeln	10,50 €
Gebratenes Schollenfilet mit Speckbutter, Salzkartoffeln und Blattsalat in Sahnedressing	17,00 €
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut angerichtet, mit Knuspergarnelen und Salzkartoffeln	20,50 €

Besondere Empfehlungen der Küche

Hausgemachte Kürbislasagne (vegetarisch)
Mit verschiedenen Blattsalaten in Sahne- Walnußdressing 13,00 €

„Wintersalat“

Verschiedene ***Blattsalate*** in Sahne- Walnußdressing mit
rosa gebratenem Sika- Hirschrücken,
gebratenen Champignons & Baguette 18,50 €

„Traditionsgericht“

Deftiges Ragout vom Sauerländer Sika- Hirsch
-aus der Keule geschnitten-,
mit Apfelrotkohl & hausgemachten Klößen 19,80 €

Westfälischer Grünkohl mit Kassler & Mettwurst
sowie Bratkartoffeln 13,80 €

Hauptsächlich ... traditionelles

Schnitzel mit Bratkartoffeln 10,50 €

Schnitzel mit Champignonrahmsoße und Bratkartoffeln 12,50 €

seit 1917 im Schatten der Klosterkirche...
Schnitzeltasche gefüllt mit Senfzwiebeln, Bratkartoffeln
und gemischter Salatteller 16,50 €

Schnitzel nach Schweizer Art mit Tomaten, Champignons, Zwiebeln
und Käse überbacken, Bratkartoffeln und gemischter Salat 16,50 €

...und anderes

Westfälisches Schnitzel mit Schwarzbrotkruste, Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und gemischter Salatteller 16,50 €

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße,
Salzkartoffeln und Blattsalat in Sahnedressing 18,50 €

Gebratene Hähnchenbrust mit Schinken- Lauch- Käsekruste überbacken, Kroketten und Blattsalat in Sahnedressing	16,50 €
Großer Salatteller mit Hähnchenbruststreifen und Baguette	13,00 €
Geschmorte Ochsenbacken mit kräftiger Soße, auf Petersilienwurzelpüree angerichtet sowie Feldsalat	19,80 €
Schweinefiletmedaillons mit Camembert überbacken, auf Preiselbeersöße mit Kartoffelkrusteln & gemischtem Salat	18,90 €
Rinderrückensteak mit Zwiebel- Honigjus, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	24,80 €

Alle Hauptgerichte können Sie als kleinere Portion erhalten!

Süße Sachen danach...

Vanilleeis mit Schokoladensoße	4,50 €
Walnußeis mit Eierlikör und Schokoladenstreusel	5,50 €
Vanille- und Schwarzwälderkirchenseis mit Kirschsoße und Schlagsahne	6,50 €
Hausgemachtes Latte- Macchiato Parfait im Glas serviert, mit Baileys & Milchschaum	4,80 €
Hausgemachtes Zimtparfait auf Gewürzapfelkompott	5,80 €
Karamelisierte frische Ananas mit Pistazieneis und Karamellsoße	6,50 €
Stracciatellaeis mit hausgemachter Karamellsoße, Krokant und Sahne	6,50 €

Eis vom Eiswerk in Hemer:

Milchreis- Zimt, Butterkeks, Limette, Erdbeer, Haselnuss, Walnuß- Zuckerrübe und Apfelstrudel	je großer Kugel	1,60 €
--	-----------------	--------