

## Vorspeisen

<b>Milder Ziegenkäse im Schinkenmantel gebraten</b>	€ 7,50
<i>dazu Preiselbeeren und kleine Salatgarnitur</i>	
<b>Cocktail von Eismeerkrabben</b>	€ 8,50
<i>in pikanter Cocktailsauce mit Gurkenwürfeln</i>	
<i>dazu Toast und Butter</i>	
<b>Vorspeisenteller</b>	€ 8,50
<i>Luftgetrockneter Schweinenacken mit Melonenschiffchen,</i>	
<i>eingelegten Oliven und Balsamicozwiebeln, dazu Frischkäsedipp</i>	

## Suppen

<b>Tagessuppe</b>	€ 4,60
<b>Pikante Zwiebelsuppe</b>	€ 5,00
<i>mit Brotwürfeln und Käse überbacken</i>	
<b>Tomatenkraftbrühe</b>	€ 5,50
<i>mit Grießklößchen und Tomatenfleischwürfeln</i>	
<b>Curry-Kokossuppe</b>	€ 6,00
<i>mit Zitronengras und Riesengarnele</i>	

## Kalte Gerichte

<b>Bad Lippspringer Eisbeinsülze</b>	€ 9,50
<i>mit roten Zwiebeln, Essiggürkchen, Paderborner Brot und Butter</i>	
<b>Bunte Salatplatte</b>	€ 10,50
<i>in Rose-Island-Dressing mit gebratenen Putenspießen</i>	
<i>und fruchtigem Mangodipp</i>	
<b>Roastbeef-zart rosa gebraten</b>	€ 13,50
<i>mit Sauce Remoulade</i>	
<i>garniert mit Essiggemüse, dazu Röstkartoffeln</i>	

## Hauptgänge Vegetarisch

<b>Gemüseröllchen</b>	€ 9,50
<i>mit Shii Take Pilzen und Wurzelgemüse gefüllt</i>	
<i>im Pesto-Brickteig gebacken</i>	
<i>serviert auf cremigem Risotto mit Kirschtomaten und Basilikum</i>	
<b>Kartoffel-Brokkoli-Auflauf</b>	€ 9,50
<i>mit getrockneten Tomaten und Reibekäse überbacken</i>	
<i>dazu Blattsalate der Jahreszeit</i>	
<b>Hausgemachte Kräuterspätzle</b>	€ 11,00
<i>mit Rahmchampignons und Reibekäse überbacken</i>	
<i>dazu Blattsalate der Jahreszeit</i>	

## Hauptgänge Fisch

**Forellenfilet** € 16,50

*im Schinken-Salbeimantel gebraten  
an Basilikumrahmsauce auf Schmorgurken serviert  
dazu Schmelzkartoffeln*

**Scampi und Jacobsmuscheln** € 17,50

*auf roten Pestonudeln serviert mit gehobeltem Grana Padano*

**Gebratenes Heilbuttfilet** € 17,50

*mit einer Tomatenkruste überbacken  
an Weißweinsauce auf glasierten Paprika serviert  
dazu Langkornreis*

## Hauptgänge Fleisch

**Grüne Bandnudeln** € 8,40

*mit Tomaten-Fleischsauce und gehobeltem Grana Padano*

**Maishähnchenbrust an Balsamicosauce** € 15,50

*dazu Mandelbrokkoli und Kartoffelkrusteln*

**Schweinelendchen im Speckmantel gebraten** € 16,50

*an Pfefferrahmsauce dazu hausgemachte Kräuterspätzle  
und Blattsalate der Jahreszeit*

**Wiener Kalbsschnitzel** € 18,00

*in Butter gebraten, mit Limette und Preiselbeeren  
dazu Röstkartoffeln und Blattsalate der Jahreszeit*

**Lammfilet** € 21,50

*auf geschmortem Gemüse serviert  
dazu kleine gebratene Kartoffeln*

**Rinderhüftsteak, 250 Gramm Rohgewicht** € 22,50

*mit zweierlei Dipp, geschmorten Champignons  
und kleinen gebratenen Kartoffeln*

## Dessert

**Mus von weißer Schokolade** € 5,50

*mit Beerenfrüchten*

**Vanillerahmeis** € 5,50

*mit heißen Kirschen*

**Nougatparfait** € 6,00

*mit Kompott von Ananas und Mango*

**Savarin, getränktes Hefeküchlein** € 6,50

*mit Orangensalat und Vanillesauce*