

Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|----------|
| 050 | <i>Gebackener Camembert mit Toastbrot
Wildpreiselbeeren und gebackener Petersilie</i> | EUR 7,50 |
| 051 | <i>Tomaten- Mozzarella mit
Basilikumvinaigrette dazu
Stangenweißbrot und Butterröschen</i> | EUR 7,00 |
| 052 | <i>Gebackene Champignonköpfe im Salatnest,
dazu Kräuter- Crème fraîche
und frisches Baguette</i> | EUR 8,00 |

Aus dem Suppenkessel

- | | | |
|-----|--|----------|
| 060 | <i>Rinderkraftbrühe mit reichhaltiger Einlage</i> | EUR 3,00 |
| 061 | <i>Tomatencremesüppchen mit Gin- Sahne</i> | EUR 3,50 |
| 062 | <i>Französische Zwiebelsuppe
mit Käsecroutons überbacken</i> | EUR 3,50 |
| 063 | <i>Waldecker Kartoffeleintopf
serviert mit frischem Graubrot</i> | |
| | 1 Person | EUR 4,00 |
| | 2 Personen | EUR 5,50 |

Etwas für den kleinen Appetit

069	Feine Bandnudeln mit Schinkenstreifen in Sahnesauce	EUR	7,50
070	Toast „ Hawaii “ mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	EUR	7,50
080	Willingen Brotzeiteller verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten, Käsevariationen reich garniert, mit Waldecker Landbrot und einem „ ganz alten Schneider “	EUR	8,50
081	„Fitnessteller“ Gartenfrischenfrische Salate mit geschmorten Champignons und sautierten Poulardenstreifen in einer leichten Balsamico- Vinaigrette	EUR	8,50
085	„ Strammer Max“ Zwei Spiegeleier serviert auf Waldecker Landbrot wahlweise mit rohem oder gekochtem Schinken	EUR	7,50
086	Sauerländer Krüstchenteller Schweinelummerschnitzel an herzhaften Bratkartoffeln mit einem Spiegelei und einem kleinen Salatteller	EUR	9,00
	<u>Vegetarische Gerichte</u>		
090	Knusprig gebackene Kartoffelecken mit Kräuter Crème fraîche und Salatgarnitur	EUR	6,00
091	Schweizer Kartoffelrösti mit Broccoliiröschen, gebratenen Champignons und Schalotten, Sauce Hollandaise und Käse überkrustet	EUR	9,00
092	Feine Bandnudeln mit Tomatenfleischwürfeln in einer Spinatpesto	EUR	7,50
093	Bunter Pfannengemüse mit frischen Kräutern und Edamer Käse überbacken, dazuservieren wir Ihnen Schwenkkartoffeln	EUR	7,00

Aus Neptuns Reich

- | | | | |
|-----|---|-----|-------|
| 140 | <i>Gedünstetes Nordland-Lachsfilet
auf zartem Blattspinat in Rahm,
dazu reichen wir
in Butter geschwenkte Kartoffelchen</i> | EUR | 12,50 |
| 141 | <i>Gebrätene Steinbeißerfilet
auf einem Paprikaschaum,
dazu Gemüserisotto und einen Salatteller</i> | EUR | 13,00 |
| 142 | <i>Zanderfilet „Biscaya“ mit
glacierten Zwiebeln und Tomaten in Kräuterbutter,
dazu Dillkartoffelchen und einen Salatteller</i> | EUR | 14,00 |

Zur Hauptmahlzeit

- | | | | |
|-----|---|-----|-------|
| 120 | <i>Poulardenbrüstchen mit Tomaten und
französischem Tortenbrie überbacken,
an Basilikumrahm, dazu feine Bandnudeln
und ein bunter Salatteller</i> | EUR | 12,50 |
| 121 | <i>Saftiges Schweinerückensteak mit gebräatenen
Champignons, frischen Kräutern und Schinkenstreifen,
dazu knusprige Kartoffelecken</i> | EUR | 11,50 |
| 122 | <i>Medaillons vom Schweinefilet an einer leichten
Cognac-Pfefferrahmsoße, dazu servieren wir gebackene
Kartoffelplätzchen und Mandelbroccoliröschen</i> | EUR | 13,50 |
| 123 | <i>Ungarisches Puszta Schnitzel
Schnitzel vom Schweinelumme mit geschmorten
Paprikastreifen, dazu Pommes frites und
einen Salatteller</i> | EUR | 11,00 |
| 124 | <i>Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter,
dazu herzhaft gebratene Kartoffeln und
einen Salatteller</i> | EUR | 14,50 |

Zum Dessert

160	<i>Gefüllte Crêpes mit Vanilleeis auf einem Fruchtspiegel mit frischen Früchten garniert</i>	EUR	4,50
161	<i>Lassen Sie sich überraschen von einem bunten Dessertteller, den der Küchenchef für Sie zubereitet</i>	EUR	6,00
162	<i>Rote Fruchtgrütze mit Vanilleeis</i>	EUR	4,00
163	<i>Käsevariationen reich garniert mit Kräckern und Pumpernickel</i>	EUR	7,00