

Vorspeisen

- | | | | |
|-----|--|-----|------|
| 050 | Gebackener Camembert mit Toastbrot
Wildpreiselbeeren und gebackener Petersilie | EUR | 8,00 |
| 051 | Tomaten- Mozzarella mit
Basilikumvinaigrette dazu
Stangenweißbrot und Butterröschen | EUR | 8,00 |
| 052 | Gebackene Champignonköpfe im Salatnest,
dazu Kräuter- Crème fraîche | EUR | 8,00 |

Aus dem Suppenkessel

- | | | | |
|-----|---|-----|------|
| 060 | Rinderkraftbrühe mit reichhaltiger Einlage | EUR | 5,00 |
| 061 | Tomatencremesüppchen mit Gin- Sahne | EUR | 5,00 |
| 062 | Französische Zwiebelsuppe
mit Käsecroutons überbacken | EUR | 6,00 |
| 063 | Waldecker Kartoffeleintopf
serviert mit frischem Graubrot | | |
| | 1 Person | EUR | 6,00 |
| | 2 Personen | EUR | 8,00 |

Etwas für den kleinen Appetit

- | | | |
|-----|---|----------|
| 069 | Feine Bandnudeln mit Schinkenstreifen in Sahnesauce | EUR 8,50 |
| 070 | Toast „ Hawaii "
mit Schinken, Ananas und Käse überbacken | EUR 8,50 |
| 080 | Willingen Brotzeiteller
verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten,
Käsevariationen reich garniert mit Waldecker Landbrot
und einem „ ganz alten Schneider " | EUR 9,50 |
| 081 | „Fitnesssteller"
Gartenfrische Salate mit geschmorten
Champignons und sautierten Poulardenstreifen
in einer leichten Balsamico- Vinaigrette | EUR 8,50 |
| 082 | „ Bauernsülze“ mit Bratkartoffeln und Remouladensauce | EUR 9,00 |
| 085 | „ Strammer Max“
Zwei Spiegeleier serviert auf Waldecker Landbrot
wahlweise mit rohem oder gekochtem Schinken | EUR 9,00 |
| 086 | Sauerländer Krüstchenteller
Schweinelummerschnitzel an herzhaften Bratkartoffeln
mit einem Spiegelei und einem kleinen Salatteller | EUR 9,00 |

Vegetarische Gerichte

- 090 **Knusprig gebackene Kartoffelecken** EUR 6,00
mit Kräuter Crème fraîche und Salatgarnitur
- 091 **Schweizer Kartoffelrösti** mit Broccoliröschen,
gebratenen Champignons und Schalotten,
Sauce Hollandaise und Käse überkrustet EUR 9,00
- 092 **Feine Bandnudeln mit Tomatenfleischwürfeln** EUR 8,50
in einer Spinatpesto
- 093 **Buntes Pfannengemüse mit frischen Kräutern** EUR 7,00
und Edamer Käse überbacken,
dazu servieren wir Ihnen Schwenkkartoffeln

Aus Neptuns Reich

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

Zur Hauptmahlzeit

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 120 | Poulardenbrüstchen mit Tomaten und französischem Tortenbrie überbacken, an Basilikumrahm, dazu feine Bandnudeln und ein bunter Salatteller | EUR 13,50 |
| 121 | Saftiges Schweinerückensteak mit gebratenen Champignons, frischen Kräutern und Schinkenstreifen, dazu knusprige Kartoffelecken | EUR 13,50 |
| 122 | Medaillons vom Schweinefilet an einer leichten Cognac-Pfefferrahmsoße, dazu servieren wir gebackene Kartoffelplätzchen und Mandelbroccoliröschen | EUR 13,50 |
| 123 | Ungarisches Puszta Schnitzel
Schnitzel vom Schweinelummer mit geschmorten Paprikastreifen, dazu Pommes frites und einem Salatteller | EUR 13,50 |
| 124 | Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu herzhafte Bratkartoffeln und einen Salatteller | EUR 16,50 |

Zum Dessert

- | | | |
|-----|--|----------|
| 160 | Gefüllte Crêpes mit Vanilleeis auf einem Fruchtspiegel mit frischen Früchten garniert | EUR 6,50 |
| 161 | Lassen Sie sich überraschen von einem bunten Dessertteller, den der Küchenchef für Sie zubereitet | EUR 6,50 |
| 162 | Rote Fruchtgrütze mit Vanilleis | EUR 5,00 |
| 163 | Käsevariationen reich garniert mit Kräckern und Pumpernickel | EUR 9,00 |