

## *Wir empfehlen heute !!*

*Leichtes Kürbis – Kokossüppchen mit frischem Ingwer verfeinert* € 6,50

*Pikantes Rote -Beete -Apfel – Meerrettichsüppchen mit Sahnetupfen* € 6,50

*Hausgeräucherte Entenbrust an Wildkräuterblattsalat in Balsamicodressing mit Preiselbeergelee* € 12,50

*Carpaccio vom Rinderfilet fein mariniert mit Parmesan und Pinienkernen, dazu ein Bouquet vom Wildkräutersalat* € 12,50

\*\*\*\*\*

*Zartes **Kalbsfilet** mit feiner Kräuterkruste überbacken, auf Brokkoli - Kohlrabigemüse und Portwein-Jus, dazu Kartoffelplätzchen* € 27,80

*Zarte **Barbarie** – Entenbrust rosa gebraten auf Brokkoli - Tomatengemüse mit Rosmarin – Portweinjus, Butternudeln* € 24,80

***Heimischer Wildschweinerücken** mit Feigen - Senfkruste überbacken, auf Ragout von glaciertem Möhrengemüse mit frischen Kräutersaitlingen, Madeirajus, Kartoffelplätzchen* € 34,90

***Arg. Rumpsteak** mit frischen bergischen Steinpilzen, dazu Portweinjus und gratinierte Kartoffeln* € 30,80

*Zarte **Gänsebrust oder Gänsekeule** auf Apfel-Balsamico-Sauce, mit Orange und Preiselbeeren dekoriert, dazu ein süß gefüllter Bratapfel, mit hausgemachtem Apfelrotkohl und glaciertem Rosenkohl, Kartoffelklöße* € 28,90

*Zarte Schnitte vom **norwegischen Fjordlachs** auf gebratenem Wirsinggemüse mit gerösteten Pinienkernen, Chardonnay – Dillschaum, Petersilienkartoffeln* € 24,80