



Vorspeisen

Sauerländer Tapas kalt und warm serviert	15,00
Lauwarme Kürbistarte an Nüsslisalat in Kartoffeldressing	15,00
Gebackener Ziegenkäse auf Rote Beete an Wildkräutersalat und Kürbiskrokant	14,50
Carpaccio vom Sauerländer Jungbullen mit gehobeltem Parmesan	15,50

Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich	8,00
Französische Zwiebelsuppe von der Ente mit Käse-Crostini	8,50
Butternuss-Kürbissuppe mit Walnusscrêpe	8,50

Zwischengänge

Kalbsleber	als Vorspeise	14,50
mit Röstzwiebeln / Apfelringen / Kartoffel-Selleriepüree	als Hauptgang	22,50
„Sauerländer Schlutzkrappen“	als Vorspeise	13,50
Ravioli in Salbeibutter mit Attendorner Höhlenkäse gefüllt	als Hauptgang	21,50



Fisch

Fangfrische Sauerländer Regenbogenforelle „Müllerin Art“ Petersilienkartoffeln und Salatherzen in Frenchdressing	22,00
Gebratener Steinbutt auf Rote-Beete-Senfsauce Champagnerspitzkohl und getrüffeltem Kartoffelpüree	26,00
Kabeljaufilet „Sous vide“ auf Mangoldgemüse und Safranrisotto	27,00

Fleisch

Frischlingsrücken auf eigenem Ragoût Rosenkohl und Mandelkrapfen	26,50	
Cordon bleu mit Höhlenkäse glasiertes Wurzelgemüse und Macaire Kartoffeln	25,00	
Knusprig gebratene Brust und Keule von der Westfelder Freilandgans auf Lavendeljus mit Rotkohlconfit und Semmelknödel	26,50	
Goulasch vom heimischen Wild Kompott der Saison und Spätzle	22,50	
Grünkohl mit Kasselernacken und Wildschweinmettwurst geröstete Erdäpfel und Attendorner Mühlensenf	22,50	
Steak vom jungen Weiderind auf Steinpilzrahm gemischter Salat und Bratkartoffeln		
- Argentinisches Rumpsteak	220g 28,00	320g 34,00
- Heimisches Rinderfilet	220g 31,50	320g 36,50



Herbstmenu

Kürbissuppe
mit Walnusscrêpe



Frischlingsrücken
auf eigenem Ragoût
Rosenkohl und Mandelkrapfen



Schnellenberger Apfelstrudel
an Vanillesauce und Haselnusseis

€ 38,50

„Vegan / Vegetarisch“

Schaumsüppchen von Roter Bete



Kürbis Strozzapreti
mit geräuchertem Tofu
und Kräuterpesto



Lauwarmes Quittenkompott
mit Pflaumeneis

€ 36,50



Entenmenu

am Tisch tranchiert:

*Französische Zwiebelsuppe von der Ente
mit Käse-Crostini*



*Entenbrust
auf Honig-Lavendeljus
glasierter Spitzkohl und Kartoffelklöße*



*Entenkeule
auf Steinpilzrisotto*

€ 36,50

*Das Entenmenu können Sie mittags bis 13:30 Uhr
und abends bis 20:30 Uhr bestellen*

Desserts

*Panettonesoufflé
mit Orangenragoût und Lebkuchenparfait*

€ 9,00

*Lauwarmes Quittenkompott
mit Pflaumeneis*

8,50

*Schnellenberger Apfelstrudel
an Vanillesauce und Haselnusseis*

€ 9,00

Schnellenberger Dessertüberrachung

€ 9,50