

Speisekarte

SUPPEN

Großmutter's Kartoffel-Sauerkrautsüppchen ^{VEGAN}

mit Kartoffelchips 10.50

mit gebratener Flünz 12.50

VORSPEISEN UND KLEINIG- KEITEN

Großes Brot-Brett ^{VEGGI} ausreichend für 2 Personen

Kräuterschmand | Basilikumpesto | Oliven 11.50

zusätzlich mit italienischem Schnittkäse + 3.90

zusätzlich mit luftgetrocknetem Schinken + 3.90

zusätzlich mit milder Chorizo + 3.90

Vegetarische Tapas

Tomaten-Bruschetta | Antipasti | Burrata | Feta | Kürbisquiche 12.50

Bergische Tapas

Gebratene Blutwurst | Reibeküchlein | Kottenwurst | Gurken | Brot 13.50

Mediterrane Tapas

Scampi | Schinken | Melone | Feta | mediterranes Gemüse | Grissini 13.50

Großer bunter Salatteller mit Sprossen, Kernen

und Balsamico Vinaigrette ^{VEGGI} 15.90

Optional zum Salatteller on top buchbar:

- Gratinierte Ziegenkäse + 6.00

- Gebratene Rumpsteakstreifen | Champignons + 8.00

- Gebratene Riesengarnelen | gehobelter Parmesan + 8.00

Unsere Tagesempfehlung

Frischer Matjes 19.90

Bohnensalat | krosse Bratkartoffeln | bunter Salat

HAUPT- SPEISEN FISCH & FLEISCH

Brust und Keule von der Freilandgans

Orangen-Ingwer-Rotkohl | Semmelknödel | Apfel-Zimtmus 38.50

Deftiger Hirschgulasch aus Sauerländer Jagd

getrüffelter Rahmwirsing | Kräuterspätzle 37.50

Fish & Chips

Frisch gebackene Fischfilets | Kartoffeldipper | frischer Coleslaw |
Sauce Béarnaise 34.00

Gebratenes Lachsfilet

Bergischer Kartoffel-Kressesalat | frischer Meerrettich |
Kräuterschmand 29.50

Der Grund

RESTAURANT & CATERING

SCHNITZEL- UND STEAK- BAUKASTEN

Bei uns kann man sich neuerdings sein persönliches Traumgericht zusammenstellen, ganz wie es beliebt!

SCHNITZEL- UND STEAK OPTIONEN

Vegetarisches Sellerieschnitzel mit Pankopanade	15.50
Großes paniertes Schweineschnitzel	17.50
Großes paniertes Kalbsschnitzel	19.50
Argentinisches Rinderhüftsteak (250g)	22,50
Argentinisches Rumpsteak (250g)	32,50
Hirschrückenschnitzel in Haselnusspanade	22.50

TOPPINGS

„GRUNDER KRÜSTCHEN“ Schmorzwiebeln Spiegelei	+ 4.00
„GRÜNER PFEFFER SCHNITZEL“ Pfeffer-Rahm-Sauce Röstzwiebeln	+ 6.00
„MATTERHORN“ krosser Bauchspeck Raclette-Käse	+ 7.00
„WAIDMANNSSHEIL“ getrübte Pilzrahmsauce frische Pilze	+ 5.00

BEILAGEN

Krosse Bratkartoffel mit Speck, Zwiebeln und frischem Majoran	+ 6.50
Kartoffel-Dipper (Premium Pommes frites)	+ 5.00
Süßkartoffel Pommes	+ 5.00
Rahmspätzle	+ 6.00
Thymiankartoffeln	+ 5.00
Grüne Speckbohnen Sauce Bernaise	+ 6.50
Bunter gemischter Salat Balsamicodressing	+ 6.50

HAUPT- SPEISEN VEGETARISCH UND VEGAN

Südtiroler Knödeltrio (Rote Beete, Spinat, Bergkäse) VEGGI	
Salbeibutter frischer Meerrettich	21.50
Tagliatelle mit karamellisiertem Hokkaidokürbis VEGGI VEGAN MÖGLICH	
geschmorte Kirschtomaten Ziegenfrischkäse	22.50
Gratinierte Auberginenlasagne VEGGI VEGAN MÖGLICH	
Basilikumgnocchi zweierlei hausgemachtes Pesto	23.50
Original schwäbische Käsespätzle VEGGI	
Bergkäse krosse Röstzwiebeln	21.50

Optional zu unseren 3 vegetarischen/veganen Gerichten sind folgende Toppings möglich:

- Burrata aus Apulien	+ 8.00
- Gebratene Rumpsteakstreifen	+ 8.00
- Gebratene Riesengarnelen	+ 8.00
Bunter gemischter Beilagensalat Balsamicodressing	6.50

DESSERT

Lauwarmer Apfelstrudel	
Rum-Rosinen Vanilleeis Schlagsahne	9.50
Warmer Himbeerbrownie	
Cassissorbet Schlagsahne Bergblütencrumble	11.50
Schokoladen Soufflé	
Marinierte Waldbeeren Kirschsorbet	12.50
Lauwarme Marillenknödel mit Bröselbutter	
lauwarmen Zimtpfläumchen Vanilleeis	12.50
Hausgemachtes Eis und Sorbets, je Kugel	3.70
Sorbets: Cassis, Mango, Kirsche, Maracuja	
Eis: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss	