

# Vorspeisen

## Starters

### **BROTAUSWAHL**

mit Oliven <sup>i</sup>, hausgemachtem Kräuterdip <sup>b</sup> und Bärlauchpesto

*CHOICE OF BREAD*

*with olives, homemade herb dip and wild garlic pesto*

**5,00 €**

### **MEISTER ZIEGENHOF BY KATJA**

Mit Bärlauch verfeinerter Ziegenkäse aus Rüthen-Meiste  
an einem hausgemachten erdbeer-grünen Pfeffer-Chutney <sup>f,ii</sup>

*Goat's cheese from Rüthen-Meiste refined with wild garlic  
with a homemade strawberry-green pepper chutney*

**16,00 €**

### **VEGANE Karottensuppe-frühlingssuppe**

mit einem Erbsen-Minz-Petersilienpesto auf Sojajoghurtbasis <sup>i</sup>

*VEGAN Carrot Soup*

*with a pea-mint-parsley pesto based on soy yoghurt*

**8,00 €**

### **SPARGELCREMESUPPE<sup>b</sup>**

mit Streifen vom geräucherten Lachs

*CREAM OF ASPARAGUS SOUP*

*with strips of smoked salmon*

**8,00 €**



# Salate

## Salads

### WELCOME SALAT

aus gemischtem Blattsalat, Oliven, Tomaten, Gurken und Möhre  
mit Croutons <sup>a</sup>, Kernen und Sprossen verfeinert

*Mixed Lettuce with olives, tomatoes, cucumbers and carrots  
refined with croutons, kernels and sprouts*

**13,00 €**

### GRIECHISCHER SALAT

Welcome Salat <sup>a</sup> mit einer ordentlichen Portion Schafskäse <sup>b</sup>

*Welcome salad with a good portion of sheep's cheese chip*

**17,00 €**

### VEGANER SALAT

Welcome Salat <sup>a</sup> mit gebackenen Falafelbällchen<sup>b</sup>

*Welcome salad with baked falafel balls*

**17,00 €**

### SCHMANKERL SALAT

Welcome Salat <sup>a</sup> mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

*Welcome salad with fried chicken breast strips*

**18,00 €**

### RESIDENZSALAT

Welcome Salat <sup>a</sup> an einem 200 g Rumpsteak mit Kräuterbutter <sup>b</sup>

*Welcome salad with a 200 g rump steak with herb butter*

**25,00 €**

### DRESSINGS

Alle Salate wahlweise an einem Rhababer-Thymiandressing <sup>f,h,i</sup>  
oder einem veganen Gurken-Zitronendressing<sup>d,i</sup>

*All salads with a choice of rhubarb and thyme dressing  
or a vegan cucumber-lemon dressing*



# Hauptgerichte

## Main Course

### **IM GANZEN GEBRATENE GOLDFORELLE** <sup>b,k</sup>

aus den Naturteichen von Tim Lemke  
auf sautiertem weißen Spargel<sup>b</sup> und neuen Kartoffeln<sup>b</sup>

*WHOLE ROASTED GOLDEN TROUT  
from the natural ponds of Tim Lemke  
on sautéed white asparagus and new potatoes*

**26,00 €**

### **GEBRATENE SCHOLLE „FINKENWERDER ART“** <sup>a,b,k</sup>

Mit Bratkartoffeln<sup>b</sup> und einem Beilagensalat <sup>a,b,f,h,i</sup>

*FRIED PLAICE "FINKENWERDER STYLE"  
With fried potatoes and a side salad*

**25,00 €**

### **SAUERLÄNDER KRÜSTCHEN** <sup>a,c</sup>

Schnitzel vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln <sup>b</sup>, Spiegelei und Salatbouquet <sup>c,f,h,i</sup>  
*Escalope of pork with fried potatoes, fried egg and a salad bouquet*

**20,00 €**

### **GEBRATENE MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET**

an einer Pfefferrahmsauce<sup>b</sup> mit glasierten Kohlrabistifte<sup>b</sup> und Kartoffelschupfnudeln<sup>a,b,c</sup>

*ROASTED MEDALLIONS OF PORK FILLET  
in a pepper cream sauce with glazed kohlrabi sticks and potato noodles*

**28,00 €**

### **GEBRATENES STEAK VOM RINDERRÜCKEN**

200g Rumpsteak an einer Sauce Choron, dazu sautierter weißer Stangenspargel<sup>b</sup>  
und mit Käse gefüllte Kartoffelbreimuffins<sup>a,c</sup>

*200g rump steak on a sauce choron, served with sautéed white asparagus spears  
and potato muffins filled with cheese*

**32,00 €**

**300g frischer Stangenspargel<sup>b</sup> von Bauer Milsmann**

Mit neuen Kartoffeln, dazu Sauce Hollandaise<sup>b,c,i</sup> oder klare Butter<sup>b</sup>

*300g fresh asparagus from Bauer Milsmann*

*With new potatoes, plus Hollandaise sauce or clear butter*

**20,00 €**

**Zusätzlich on top:**

**Mit rohem und gekochtem Schinken** **6,00 €**

*With raw and cooked ham*

**Mit geräuchertem Lachs<sup>k</sup>** **8,00 €**

*With smoked salmon*

**Mit Schnitzel vom Schweinerücken<sup>a,c</sup>** **12,00 €**

*With pork escalope*

**Mit Medaillons vom Schweinefilet** **16,00 €**

*With pork fillet medallions*

**Mit 200g Rumpsteak** **23,00 €**

*With 200g rump steak*

**In der Pfanne geschwenkte Zucchini- und Möhrenspaghetti**

mit einem Sesam-Petersilienpesto<sup>l</sup> und veganes Pfannbrot<sup>a</sup>

*Zucchini and carrot spaghetti tossed in the pan*

*with a sesame parsley pesto and vegan pan bread*

**20,00 €**

**In der Pfanne geschwenkter Spargel**

mit Bärlauchpesto, Cherrytomaten und Tagliatelle<sup>a,c</sup>

*Asparagus sautéed in the pan*

*with wild garlic pesto, cherry tomatoes and tagliatelle*

**25,00 €**

*Lust auf mehr?*

*Looking for more?*

**Kleiner Beilagensalat<sup>i</sup>**

mit Gurke, Tomate und buntem Blattsalat, sowie verschiedenen Toppings<sup>a</sup>

*With cucumber, tomato and colorful leaf salad, as well as various toppings*

**4,00 €**

# Dessert

## HAUSGEMACHTES ERDBEER-LIMETTEN SORBET

aufgegossen mit Ginger Ale

*HOMEMADE STRAWBERRY-LIME SORBET*

*infused with ginger ale*

**5,00 €**

## CREME DE CACAO<sup>b</sup>

In der Tartelettform<sup>a,c</sup> gespritzte Creme de Cacao mit Baileys verfeinert  
mit frischen marinierten Erdbeeren

*Creme de Cacao drizzled with Baileys in the tartlet mould  
with fresh marinated strawberries*

**8,00 €**

**Gerne könne Sie unsere Eisbecher genießen.  
Fragen Sie nach der Eiskarte**

# Digestif

## CARAJILLO

Ein Espresso mit dem gewissen Extra...

Carlos I, dem spanischen Brandy mit Suchtfaktor aus dem Haus Osborne

*An espresso with that certain extra...*

*Carlos I, the Spanish brandy with addictive factor from the house of Osborne*

**6,00 €**

**...oder einen unserer unkonventionellen Digestifs von „Über´n Berg“  
aus der Sauerländer Edelbrennerei in Kallenhardt!**

Probieren Sie mal Möhre oder Heu in gebrannter Form –  
auch Williams, Himbeere und Haselnuss oder Schlehe und Weinberg Pfirsich als Likör verwöhnen  
Ihren Magen und den Gaumen nach einem guten Essen!

*... or one of our unusual digestifs from the Sauerland distillery in Rütchen-Kallenhardt!*

*Why not treat yourself with one of their brandies?*

*You can choose between carrot, hay, Williams, raspberry or hazelnut.*

*And also as a liqueur sloe or vineyard peach.*

