

Vorspeisen

Lachsrose an Reibekuchen

Lachsspezialität aus eigener Herstellung mit kleiner Salatgarnitur und erfrischendem Sahnemeerrettich

(a, d, g, f)

10,50

Werdohler Himmel und Ähd

Bäuerliches Gericht mit Äpfeln (Himmel) und Kartoffeln (Erde) durcheinander gekocht, dazu heimische gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln

(2, 4 / 50 / a, f, i, j)

8,20

Hauptgericht 10,20

Nordheller Zwiebel Suppe

Tomatisierte Zwiebel-Lauch-Suppe abgerundet mit gutem sauerländer Gerstenbräu, mit Käse und Croutons überbacken

(38 / a, g)

5,50

Champignonpfännchen

Frische Wiesenchampignons in Rahm mit Soße nach Hollandaiser Art gratiniert, dazu reichen wir getoastete Weißbrot

(a, c, g)

8,50

Omá Bertas Hühnersuppe

mit viel frischem Gemüse, Hühnerfleisch und Nudeln

(a, g, i)

6,50



Zusatzstoffe

1 Farbstoff	6 geschwärzt
2 Konservierungsstoffe	7 gewachst
3 Antioxidationsmittel	8 Phosphat
4 Geschmacksverstärker	37 Süßungsmittel
5 geschwefelt	38 Alkohol

zusätzliche Angaben

50 mit Schweinefleisch
51 mit Rindfleisch
52 mit Kalbfleisch
53 mit Geflügel
54 mit Wildfleisch

Allergene

a Gluten
b Krebstiere
c Eier
d Fisch
e Erdnüsse

f Soja
g Laktose
h Schalenfrüchte
i Sellerie
j Senf

k Sesam
l Schwefeldioxid
m Lupinen
n Weichtiere

Genuss pur

Barbarie Entenbrust

zart rosa gebraten auf Steckrübenstampf mit Akazienhonig-Minz-Soße, dazu goldgelb gebackene, hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Bacon und Kräutern

(2, 3 / 50, 53 / a, g)

23,30

Roastbeef-Rouladen-Spieß

zartes südamerikanisches Roastbeef vom Weiderind mit Bacon und Lüdenscheider Teufelssenf gefüllt am Spieß gebraten auf frischem Tadori-Popcorn, dazu pikante Paprika-Pfeffersoße, Salat vom Buffet und Long Fries

(2, 3 / 50, 51 / a, g, j)

21,50

Schweinelendchen in Blätterteig

(Zubereitungszeit: ca. 30 Min.)

im Ganzen gebratenes Schweinelendchen mit Blattspinat im Blätterteigmantel auf Champignon-Wurzelgemüse-Creme, dazu Kartoffelkroketten

(50 / a, g, i)

19,30

Zarte Schweinelachsstreifen

auf pikanter Paprika-Pfeffersoße mit feinen Zuckerschoten gefüllt, gekrönt mit goldgelben Röstzwiebeln, dazu Long Fries

(50 / a, g)

17,50

Zusatzstoffe

1 Farbstoff	6 geschwärzt
2 Konservierungsstoffe	7 gewachst
3 Antioxidationsmittel	8 Phosphat
4 Geschmacksverstärker	37 Süßungsmittel
5 geschwefelt	38 Alkohol

zusätzliche Angaben

50 mit Schweinefleisch
51 mit Rindfleisch
52 mit Kalbfleisch
53 mit Geflügel
54 mit Wildfleisch

Allergene

a Gluten
b Krebstiere
c Eier
d Fisch
e Erdnüsse

f Soja
g Laktose
h Schalenfrüchte
i Sellerie
j Senf

k Sesam
l Schwefeldioxid
m Lupinen
n Weichtiere

Brüninghäuser Gerichte

„Das Hallenpfännchen“

TOP

Schweinefilet, Schweinerücken, Rumpsteak und hausgemachte Bratwurst vom Grill mit Röstzwiebeln, verlorenem Ei, Bratensoße auf Speckbohnen und Bratkartoffeln

(2, 3 / 50, 51 / c, l)

20,50

Brüninghäuser Hallenkränz

Bratwurst nach eigener Rezeptur auf Kohlgemüse mit Bratensoße und Bratkartoffeln

(2, 3, 8 / 50 / g)

11,30

Grillspieß „Bremcker Hammer“

Medallions vom Schwein im Speckmantel und Bratwurst mit pikanter Pfeffer-Champignonsoße auf Pommes frites, dazu Salat vom Buffet

(2, 3, 8 / 50 / g, j)

18,80

Lüdenscheider Potthucke

traditionelles Kartoffelgericht im Räucherspeckmantel mit westfälischer Mettwurst in Butter gebraten, dazu Rübenkraut und kerniges Brot

(2, 3, 8 / 50 / a, c, g, j)

10,50

...und anschließend ein

Lüdenscheider
Versewässerche
Walnusslikör mit Cognac

(38 / h)

2 cl 2,90 €

Zusatzstoffe

1 Farbstoff	6 geschwärzt
2 Konservierungsstoffe	7 gewachst
3 Antioxidationsmittel	8 Phosphat
4 Geschmacksverstärker	37 Süßungsmittel
5 geschwefelt	38 Alkohol

zusätzliche Angaben

50 mit Schweinefleisch
51 mit Rindfleisch
52 mit Kalbfleisch
53 mit Geflügel
54 mit Wildfleisch

Allergene

a Gluten
b Krebstiere
c Eier
d Fisch
e Erdnüsse

f Soja
g Laktose
h Schalenfrüchte
i Sellerie
j Senf

k Sesam
l Schwefeldioxid
m Lupinen
n Weichtiere

Sauerland à la carte

Altenaer Sauerbrätengulasch

vom Weiderind süß-sauer mariniert, in deftig dunkler Rosinensoße,
dazu traditioneller Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelplätzchen

(2, 3 / 50, 51 / a, l)

16,80

Sauerländer Wildragout

aus heimischen Wäldern von Wildschwein, Reh und Hirsch in einer
Heidelbeerweinsauce mit frischen geschmorten Pilzen,
hausgemachten Spätzle und Apfelkompott

(37, 38 / 54 / a, c)

16,80

Kröstchen nach Art des Hauses

zartes, paniertes Schnitzel vom Schweinerücken auf Buttertoast mit
gebratenen Champignons, Bratensoße und Spiegelei an
Salatbeilage mit Pommes frites

(50 / a, c, g)

12,50

Dicke Bohnen Neuenrader Art

mit Speck und Zwiebeln in Sahne gekocht, dazu gebratenes Kassler und
Bratkartoffeln

(2, 3, 8 / 50 / a, g)

12,40

Zusatzstoffe

1 Farbstoff	6 geschwärzt
2 Konservierungsstoffe	7 gewachst
3 Antioxidationsmittel	8 Phosphat
4 Geschmacksverstärker	37 Süßungsmittel
5 geschwefelt	38 Alkohol

zusätzliche Angaben

50 mit Schweinefleisch
51 mit Rindfleisch
52 mit Kalbfleisch
53 mit Geflügel
54 mit Wildfleisch

Allergene

a Gluten	f Soja	k Sesam
b Krebstiere	g Laktose	l Schwefeldioxid
c Eier	h Schalenfrüchte	m Lupinen
d Fisch	i Sellerie	n Weichtiere
e Erdnüsse	j Senf	

Fleischlos aber nicht Reizlos

Lachsfilet aus dem Zwiebelsud

auf frischem Möhrengemüse mit Vanille-Schnittlauch-Sahne
überzogen, dazu Bandnudeln

(vegetarisch / a, d, g)

19,50



Allgäuer Käsespätzle

hausgemacht nach altem schwäbischem Rezept mit Emmentaler und
Bergkäse, dazu ein Salat vom Buffet

(vegetarisch / a, c, g)

10,50

Westfälische Reibekuchen

von frischen Kartoffeln, kross gebraten mit Apfelkompott
und kernigem Bauernbrot

(vegetarisch / a, c)

11,50

Goldgelbes Schnittlauchrührei

auf Rahmnudeln mit jungem Gemüse und frischen Champignons
umlegt

(vegetarisch / a, c, g)

13,50

Zusatzstoffe

1 Farbstoff	6 geschwärzt
2 Konservierungsstoffe	7 gewachst
3 Antioxidationsmittel	8 Phosphat
4 Geschmacksverstärker	37 Süßungsmittel
5 geschwefelt	38 Alkohol

zusätzliche Angaben

50 mit Schweinefleisch
51 mit Rindfleisch
52 mit Kalbfleisch
53 mit Geflügel
54 mit Wildfleisch

Allergene

a Gluten
b Krebstiere
c Eier
d Fisch
e Erdnüsse

f Soja
g Laktose
h Schalenfrüchte
i Sellerie
j Senf

k Sesam
l Schwefeldioxid
m Lupinen
n Weichtiere

unser "Baukasten"

So vielfältig wie die Geschmäcker, so vielfältig sind auch die Variationen.
Mit unserem Baukasten wollen wir Ihnen die Möglichkeit geben, Ihr ganz persönliches Schnitzel- oder Steakgericht zu kreieren.

Kleines Schnitzel (130g) (a, c) 7,70

Mittleres Schnitzel (170g) (a, c) 8,40

Großes Schnitzel (220g) (a, c) 11,00

Kleines Rumpsteak (120g) 9,70

Mittleres Rumpsteak (180g) 12,70

Großes Rumpsteak (220g) 14,20

Aufpreis zu Schnitzeln und Steaks

Long Fries	<u>2,70</u>	Salatteller vom Buffet	<u>4,00</u>	Zingarrasoße (2, 3, 37)	<u>2,00</u>
Pommes frites (a, c)	<u>2,40</u>	Frisches Gemüse	<u>4,80</u>	Jägersoße (2, 3 / 51 / g)	<u>2,20</u>
Pommes croquettes (a, c)	<u>2,40</u>	Speckbohnen (2, 3)	<u>3,00</u>	Champignonrahm (g)	<u>2,50</u>
Tellerrösti (2, 3)	<u>2,70</u>			Pfeffersoße (g)	<u>3,00</u>
Bratkartoffeln (2, 3)	<u>2,20</u>	Gebratene Champignons	<u>2,50</u>	Gorgonzolasoße (g)	<u>3,00</u>
Spätzle (a, c)	<u>2,00</u>	Röstzwiebeln	<u>1,50</u>	Käserahm (g)	<u>2,50</u>
Bandnudeln (a, c)	<u>2,20</u>			Soße nach Hollandaise (c, g)	<u>2,00</u>
Spiegelei (c)	<u>1,00</u>	Rührei (c, g)	<u>1,20</u>	Bacon (2, 3)	<u>1,20</u>
mit Käse überbacken (g)	<u>1,00</u>	mit Senfkruste (c, j)	<u>1,20</u>		

Zusatzstoffe

1 Farbstoff	6 geschwärzt
2 Konservierungsstoffe	7 gewachst
3 Antioxidationsmittel	8 Phosphat
4 Geschmacksverstärker	37 Süßungsmittel
5 geschwefelt	38 Alkohol

zusätzliche Angaben

50 mit Schweinefleisch
51 mit Rindfleisch
52 mit Kalbfleisch
53 mit Geflügel
54 mit Wildfleisch

Allergene

a Gluten
b Krebstiere
c Eier
d Fisch
e Erdnüsse

f Soja
g Laktose
h Schalenfrüchte
i Sellerie
j Senf

k Sesam
l Schwefeldioxid
m Lupinen
n Weichtiere

Süße Leckereien

Krombacher Biergelee

mit Minze und Limone verfeinert, garniert mit Beeren
und Vanilleschaum

(38 / g)

7,50



Sauerländer Schokopudding

mit Sahne verfeinert, dazu heiße Zimt-Kirschen und Mandelblätter

(a, g)

6,50

Arme Ritter mit Waldbeeren

urtypische sauerländer Süßspeise mit Rübenkraut-Karamel-Soße

(37 / a, c, g)

9,50

Zusatzstoffe

1 Farbstoff	6 geschwärzt
2 Konservierungsstoffe	7 gewachst
3 Antioxidationsmittel	8 Phosphat
4 Geschmacksverstärker	37 Süßungsmittel
5 geschwefelt	38 Alkohol

zusätzliche Angaben

50 mit Schweinefleisch
51 mit Rindfleisch
52 mit Kalbfleisch
53 mit Geflügel
54 mit Wildfleisch

Allergene

a Gluten	f Soja	k Sesam
b Krebstiere	g Laktose	l Schwefeldioxid
c Eier	h Schalenfrüchte	m Lupinen
d Fisch	i Sellerie	n Weichtiere
e Erdnüsse	j Senf	

Weinkarte

um Ihnen stets die beste Qualität zu servieren,
haben wir auf kleine Flaschen Wein umgestellt.

Rotwein

0,25 L.

Merlot

trocken, Frankreich, J.P. Chenet

Ein extrem tiefes granatrot mit ausdrucksvollem Bukett das Noten nach roten Beeren, schwarzer Johannisbeere und Kirschen enthüllt

4,80

Dornfelder

halbtrocken, Rheinhessen, Weinhaus Flick

Süßfruchtiges aus Erdbeeren, Kirschen und Holunder, saftig und aromatisch durch reife Fruchtsüße und weiche Gerbstoffe

5,50

Spätburgunder

trocken, Pfalz, Wachtenburg Winzer

Im Geruch vielschichtig und an frische rote Früchte erinnernd, im Geschmack elegant und fein mit angenehmer Länge

5,20

Cabernet-Syrah

trocken, Frankreich, J.P. Chenet

Ein dunkles, tiefes rubinrot mit intensivem Bukett aus Kirschen und Johannisbeeren das durch eine leicht delikate, würzige Note unterstrichen wird.

4,80

Weisswein

Grauer Burgunder

trocken, Rheinhessen, Weinhaus Flick

Typischer Grauburgunder mit dem Duft reifer Gelbfrüchte, etwas Muskat und nussige Anklänge.

5,50

Grüner Veltiner

trocken, Österreich, Winzer Krems

Ein Vertreter des klassischen jungen Weißweins. Durch die lebhaftere Säure besonderes spritzig, feines Bukett, typisch feinwürzig und pfeffrig

5,50

Müller-Thurgau

halbtrocken, Rheinhessen, Weinhaus Flick

Fruchtbetontes Bukett aus Zitrusfrüchten, weißen Blüten und frischen Kräutern

5,50

Riesling

trocken, Pfalz, Wachtenburg Winzer

Im Duft klar und markant mit feinen Noten nach reifen Äpfeln, Zitronengras und Aprikosen.

5,20

Colombard-Sauvignon

trocken, Frankreich, J.P. Chenet

Fein und lebendig mit dem Aroma von Birnen und Zitrusfrüchten

4,80

Rosewein

Cinsault-Grenache

trocken, Frankreich, J.P. Chenet

Unaufdringlicher Duft nach Cassis und einem Hauch Paprika

4,80

Rose

lieblich, Pfalz, Wachtenburg Winzer

Sein Aroma nach frischen Kirschen wirkt erfrischend und ist so ein harmonischer Tropfen

5,20

(diese Weine enthalten Sulphite)