

Vorspeisen

Sauerländer Wildschinken

selbst geräuchert mit eingelegten Pfifferlingen und
Melone

10,50€

gebackener Ziegenkäse

im Filouteigmantel mit getrockneten Tomaten im
Wildkräutersalatbett und Feigensenf

11,00€

gebackener Büffelmozzarella

mit Strauchtomate, Bärlauchpesto und Rucola

9,60€

Suppen

Sauerländer Rindfleischsuppe

mit Eierstich und Markbällchen

5,20€

Bärlauchcremesuppe

mit Garnele im Kartoffelmantel

6,80€

weiße Tomatensuppe

mit Tomatenmarmelade

6,80€

Fischers Fritz fischt frische Fische

ganze gebratene Nordsee Scholle (entgrätet)

Finkenwerder Art mit Speck & Zwiebeln, neuen
Kartoffeln und Salat

21,90€

gebratenes Steinbeißerfilet

auf Bärlauch Risotto und Tomaten-Confit

20,50€

Garnelentöpfchen

in Kräuterbutter gebratene Garnelen mit Spaghetti,
kleinen Gemüsen, Kirschtomaten, Parmesan und Salat

19,80€

Sommerliche Salate

Salat Fisch

großer Blattsalat mit Essig Öl, Kirschtomaten und
Bärlauchpesto, gebratenem Fischfilet und Garnelen

19,90€

Salat Hähnchen

großer gemischter Salatteller mit Himbeerdressing,
Früchten, gebackenem Hähnchenfilet und Avocado

18,80€

Klassiker

Pfifferlingrahmschnitzel

Schweineschnitzel mit frischen Pfifferlingen in Rahm,
Röstkartoffeln und Salat

19,80€

Bierbrauerpfanne

verschiedene Steaks vom Schwein mit Nürnberger
Rostbratwurst, glasierten Zwiebeln, Kräuterbutter,
Röstkartoffeln und Salat

16,80€

Schweinefilet Försterin

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfifferlingrahmsauce
mit Madeira, Kroketten und Salat

22,00€

Sauerländer Wildgulasch

mit Stielmuß und hausgemachten Butterspätzle

17,80€

Wir wollen versuchen auf Fleisch aus Massentierhaltung (besonders Argentinien, Brasilien usw.) zu verzichten. Aus diesem Grund haben wir ein ganzes Bio Rind vom Hof Matthias und Julia Kaiser (Neuhofs) aus Medelon geschlachtet. Nun verwerten wir das Ganze Tier. Auf dieser Seite werden wir immer verschiedene Stücke unseres Rinds anbieten, so lange der Vorrat reicht. Nicht zu vergessen, ein Rind besteht nicht nur aus Steaks! Es gibt auch andere tolle Sachen die man zubereiten kann.

Rumpsteak Sauerland (von unserem Medeloner Biorind)

250 g Rumpsteak (mit Fettrand, wer ihn nicht mag darf ihn abschneiden) mit glasierten Zwiebeln, selbstgemachter Kräuterbutter, Bohnenbündchen und Röstkartoffeln

27,80€

Müllers Burger

100% selbst gemacht

**Brioche Bun mit 200g Bio Rind | Trüffel Mayo | Gurke
| Tomate | Salatblatt | BBQ Ketchup | Käse | Bacon |
Röstzwiebel, dazu Steak House Pommes mit
selbstgemachter Mayonnaise und Ketchup**

16,80€

Pfeffersteak

gebratenes Rinderfiletsteak (Norddeutsche
Weidehaltung, trocken gereift) auf feiner
Pfefferrahmsauce mit hausgemachten Krokettten und
Salat

29,90€

Hirschschnitzel aus heimischer Jagd

Mit getrüffeltem Spitzkohl, Rosmarinjus und
Semmeltalern

18,80€

Vegetarisch:

Rote Beete Puffer (vegan)

auf gebratenem Spitzkohl mit Tomatenmarmelade und
Süßkartoffelpommes

17,80€

Nudeln a la Chef

frische Pasta mit gebratenen Pfifferlingen,
Kaiserschoten, Kirschtomaten, Büffelmozzarella,
Bärlauch Pesto und Rucola

17,80€

Dessert

Ladylike

hausgemachtes Aperol Eis und Erdbeeren mit etwas
Sekt

5,80€

Männersache

Dunkler Schokoladenkuchen mit schwarzem
Schokoladeneis und Espresso

6,80€

Cuba Libre Eis

mit karamellisierter Ananas und
Kokos-Mascarpone-Creme

6,80€

Mousse von schwarzer und weißer Schokolade

auf Vanillespiegel und Fruchtgarnitur

7,50€

Klein fein heiß

1 große Kugel Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

4,50€

kleines Abendmenü 1

weiße Tomatensuppe mit Tomatenmarmelade

gebratenes Steinbeißerfilet
auf Bärlauch Risotto und Tomaten-Confit

Mousse von schwarzer und weißer Schokolade
auf Vanillespiegel und Fruchtgarnitur

33,90€

kleines Abendmenü 2

Bärlauchcremesuppe
mit Garnele im Kartoffelmantel

Schweinefilet Försterin
2 Medaillons vom Schweinefilet mit Pfifferlingrahmsauce
mit Madeira, Kroketten und Salat

Cuba Libre Eis mit karamellisierter Ananas und Kokos
Mascarpone Creme

31,80€

kleines Abendmenü 3

Rindfleischsuppe

kleines Pfifferlingrahmschnitzel mit Röstkartoffeln und
Salat

1 Kugel Vanilleeis mit heißen Kirschen

26,50€

kleines Abendmenü 4 (Vegetarisch)

gebackener Büffelmozzarella
mit Strauchtomate, Bärlauchpesto und Rucola

Nudeln a la Chef
frische Pasta mit gebratenen Pfifferlingen,
Kaiserschoten, Kirschtomaten, Büffelmozzarella,
Bärlauch Pesto und Rucola

hausgemachtes Aperol Eis und Erdbeeren mit etwas
Sekt

32,50€

**Liebe Gäste, wir bitten um Verständnis, das bei Umbestellungen in
unseren kleinen Abendmenüs die Gerichte als Einzelgerichte
berechnet werden**