

## **Mittagsmenü**

Rindfleischsuppe mit Einlage

\*\*\*

Rindertafelspitz schonend Sous vide gegart in feiner  
Meerrettichsauce mit Kartoffeln und Kohlrabi-  
Karottengemüse

oder

Sauerländer Wildgulasch  
vom heimischen Wild mit Wiesenchampignons,  
Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle

\*\*\*

Mousse au chocolate

33,00€

### **Apfel Kürbis Suppe**

mit Ingwer & Zitronengras und Garnele im Kartoffelmantel

7,20€

### **Gemischte Salat Bowl**

mit knackigen Salaten, Essig Öl, Kernen, und Brotchips  
mit Falafel-Bällchen

18,80€

### **Entrecote Strindberg**

Rumpsteak unter der Zwiebel Senf Kruste mit Rosmarinjus,  
Bohnenbündchen und Röstkartoffeln

33,00€

### **Garnelentöpfchen**

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

21,80€

### **Rinderschäufelbraten a la bouef bourignon**

Zarte Rinderschulter Sous vide gegart in feiner Sauce mit  
Rauchspeck, Steinpilzen und gepickelten Zwiebeln mit  
Semmeltalern und Salat

26,80€

### **Cordon Bleu vom Jungschwein**

mit Sauce Bernaise, Steakhouse Pommes und Salat

19,80€

### **geschmorte Gänsekeule aus dem Ofenrohr**

mit Thymianjus, Rotkohl, und abgeschmälzten Kartoffelklößen

29,90€

### **gebratenes Lachssteak**

auf Zitronen Püree, Ofengemüse und frittiertem Rucola

24,80€

### **Grünkohl**

mit Mettwurst und Röstkartoffeln

18,80€

### **Sauerländer Zwiebelbraten**

Schweinenackenbraten Sous vide gegart in feiner  
Zwiebelsauce mit Kartoffelgratin und Salat

19,80