

Suppen und Vorspeise

Rinder-Consommé mit Pfannkuchenstreifen	€ 6,00
Gelbe Tomatenschaumsuppe	€ 6,00
Kerbelschaumsuppe	€ 6,50
Appenzeller Käsesuppe mit Croûtons	€ 6,50
Gorgonzola-Eis mit Birnen, Himbeeren, Walnüssen und Feldsalat	€ 6,50

Hauptgerichte

Liebevoller Blattsalat in Holunderblüten-Passionsfruchtdressing mit Mandelöl, Beeren, Radieschen und Hafer-Granola ~ vegan	€ 12,50
mit Ziegenkäse ~ vegetarisch	€ 14,00
mit Hähnchenbrust-Streifen	€ 16,00
Linguine mit Limetten, Kirschtomaten, Zwiebellauch, grünem Pfeffer und Parmesan ~ vegetarisch (oder auch vegan)	€ 12,50
mit Hähnchenbrust-Streifen	€ 17,00
mit Garnelen	€ 19,50
Gelbes Thai-Curry mit Wokgemüse und Basmatireis ~ vegan	€ 13,50
mit Hähnchenbrust-Streifen	€ 17,50
mit Garnelen	€ 19,50
Heilbutt gedünstet mit Hummerschaumsauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln	€ 26,00
Appenzeller Käsespätzle mit Schweinelendchen, Röstzwiebeln, Backpflaumen im Speckmantel und Feldsalat	€ 21,00
Wildschweinragout mit Preiselbeeren, Champignons und Bärlauch-Gnocchi	€ 23,00
Wiener Kalbsschnitzel mit Bad Wünnenbergs bestem Kartoffelsalat	€ 24,00
Rinderrückensteak „Irish nature beef“ mit Café-de-Paris-Butter, unserer Pfeffermischung, Salat und pommes frites	€ 31,00

Für Kinder

Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan	€ 4,00
Hähnchenschnitzel mit Gemüse und pommes frites	€ 6,50