

Herbstwochen

naturnah genießen



***Ab November wieder Wildgerichte und Grünkohl,
das gesunde Wintergemüse aus der Region***

Aktuell im Ausschank: frisch gezapftes

Bitburger Premium Pils - Hohenfelder Kellerbier - Hacker-Pschorr Oktoberfestbier

- | | | |
|----|--|--|
| 1 | Festtagssuppe | 5,50 € |
| | <i>Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Grießklöschen, Blumenkohl, Nudeln, dazu Toastbrot</i> | <i>als Einzelgericht 7,- €</i> |
| 2 | Wildrahmsuppe | 7,00 € |
| | <i>mit Einlage von Wildschwein, Reh u. Waldpilzen, abgeschmeckt mit Rotwein und Crème fraîche</i> | <i>als Einzelgericht 9,- €</i> |
| 3 | Apfel-Kürbiscremesuppe | 5,50 € |
| | <i>verfeinert mit Sauerrahm und Sherry, dazu Toastbrot</i> | <i>Als Einzelgericht 7,- €</i> |
| 4 | fruchtige Tomatencremesuppe | 5,50 € |
| | <i>mit Einlage aus Tomatenstücken, Gemüse u. Reis, dazu Toastbrot</i> | <i>als Einzelgericht 7,- €</i> |
| 5 | Kartoffel-Lauchcremesuppe | 5,50 € |
| | <i>mit Einlage aus geräuchertem Forellenfilet oder Lachs, wahlweise auch vegetarisch mit frischen Pfifferlingen oder Champignons, dazu Toast</i> | <i>als Einzelgericht 7,- €</i> |
| 6 | gebackener Camembert | 15,00 € |
| | <i>mit Pfirsich, Ananas, Röstzwiebeln, Preiselbeeren, Toast u. Butter</i> | |
| 7 | Toast "für die Dame" | 16,00 € |
| | <i>Hähnchenfilet mit Broccolie, Sc. Hollandaise u. Salatgarnitur</i> | |
| 8 | Toast "für den Herrn" | 16,00 € |
| | <i>2 Schweinemedallions mit Champignons, Sc. Bèarnaise u. Salatgarnitur</i> | <i>mit frischen Pfifferlingen: 18,00 €</i> |
| 9 | Toast "Zum Holtbaum" | 17,00 € |
| | <i>mit Kochschinken, Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken</i> | |
| 10 | Halb und Halb | 18,00 € |
| | <i>geräuchertes Forellenfilet, Lachs, Kräuterrührei, Salatgarnitur und Toast</i> | |

Aktuell im Auschank: frisch gezapftes

Bitburger Premium Pils - Hohenfelder Kellerbier - Hacker-Pschorr Oktoberfestbier

- | | | |
|--|--|---------|
| 11 | gebratener Leberkäs | 16,00 € |
| <i>mit Spiegelei, Röstzwiebeln, Senf, Bratkartoffeln und und Salaten der Saison</i> | | |
| 12 | Oberpfälzer Bierbraten (vom Schwein) | 17,00 € |
| <i>mit Röstinchen und gemischten Salat</i> | | |
| 13 | Westfälischer Grünkohlteller | 18,00 € |
| <i>mit Bratwurst, Krustenbraten, Kohlwurst und Bratkartoffeln</i> | | |
| 14 | mageres Rindsgulasch | 18,00 € |
| <i>mit hausgemachten Spätzle, dazu Salatteller</i> | | |
| 15 | Wiesn-Platte | 18,00 € |
| <i>Münchener Weißwurst, Regensburger Bockwurst, kleine Schweinshaxe, Senf, Stampfkartoffeln u. Sauerkraut</i> | | |
| 16 | Champignonrahm- oder Paprikaschnitzel | 18,00 € |
| <i>aus der Schweinelachse geschnitten, dazu Pommes u. Tomate-Gurke</i> | | |
| <i>mit Hähnchenschnitzel: 20,- €</i> | | |
| 17 | Fitneßteller | 19,00 € |
| <i>frische Salate u. Früchte, Kartoffeltaschen und gegrilltes Hähnchenfilet</i> | | |
| <i>als Seniorenteller: 17,-</i> | | |
| 18 | Schnitzel vegetarisch | 20,00 € |
| <i>Gemüseschnitzel aus frischem Kohlrabi mit einer mediterranen Soße aus Zucchini u. Tomate, dazu gemischer Reis und Salatteller</i> | | |
| 19 | Holtbaumschnitzel | 20,00 € |
| <i>Schweineschnitzel mit Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Pommes und Tomate/Gurke</i> | | |
| <i>als Hähnchenschnitzel 21,- €</i> | | |
| 20 | Hähnchenschnitzel "California" | 21,00 € |
| <i>mit Pfirsich, Ananas, Choronsoße, Kroketten und Garnitur</i> | | |
| <i>als Schweineschnitzel: 20,- €</i> | | |

Aktuell im Auschank: frisch gezapftes

Bitburger Premium Pils - Hohenfelder Kellerbier - Hacker-Pschorr Oktoberfestbier

- | | | |
|---|---|---------|
| 21 | Schnitzel "Beelener Mark" | 21,00 € |
| <i>Schweineschnitzel, Kräuterrührei, Champignons, Gemüse und Bratkartoffeln</i> | | |
| <i>mit frischen Pfifferlingen: 23,- €</i> | | |
| 22 | westfälisches Zwiebelfleisch | 22,00 € |
| <i>zartes Tafelspitz vom Rind mit Petersilienkartoffeln und Salatteller</i> | | |
| <i>mit Kartoffelsalat 18,- €</i> | | |
| 23 | westfälischer Sauerbraten | 22,00 € |
| <i>mit Backobst, dazu Kroketten und Salatteller</i> | | |
| 24 | Jägerplatte | 24,00 € |
| <i>3 Medaillons vom Schweinefilet, frische Champignons, Sc. Bèarnaise und Kroketten, dazu Salatteller</i> | | |
| <i>mit frischen Pfifferlingen: 26,- €</i> | | |
| 25 | Grillteller "rustikal" | 24,00 € |
| <i>Rindersteak mit Kräuterbutterr, Hähnchen- u. Schweinefilet mit Choron- u. Paprikasoße, dazu Pommes und Salat</i> | | |
| 26 | Landhauspfanne | 24,00 € |
| <i>Schweinemedallions, Grillwürstchen, Hähnchenfilet, frische Champignons, Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Salatteller</i> | | |
| 27 | geschmortes Ochsenbäckchen in Madeira-Soße | 24,00 € |
| <i>mit Weintraube und Williams-Christ Birne, dazu Röstinchen und Salatteller</i> | | |
| <i>mit frischen Pfifferlingen: 27,- €</i> | | |
| 28 | gebratenes Fischfilet (Zander) | 24,00 € |
| <i>mit Broccolie, Sc. Hollandaise, Butterreis und Salatteller</i> | | |
| 29 | Rehbraten in Sherry-Rahmsoße | 26,00 € |
| <i>mit Preiselbeerbirne, Mandelkroketten und Salatteller</i> | | |
| 30 | Tagesdessert | 6,50 € |
| <i>Herrencreme, Eis & Heiß mit Rotweinpflaumen, ansonsten auf Anfrage</i> | | |

Aktuell im Auschank: frisch gezapftes

Bitburger Premium Pils - Hohenfelder Kellerbier - Hacker-Pschorr Oktoberfestbier