



„Vorne weg und Gedöne“

Kräuter-Quark, Obazda oder Knoblauch-Kräuterbutter im Töpfchen	1,60 €
Gemischte Gartensalate mit Gurken und Tomaten	6,50 €
Gebratene Herbstpilze in Rahm mit Graubrot-Serviettenknödel	12,50 €
Gebackener Ziegenkäse im süßen Brotteig mit Tannenhonig, Blattsalaten und gerösteten Sonnenblumenkernen	12,50 €
Rehschinken mit Preiselbeer-Vinaigrette, Radieschen und herbstlichen Blattsalaten	11,50 €
Junge Matjesfilets mit Apfel-Zwiebel-Schmand, Feldsalat und Rote Bete-Kartoffelsalat	12,00 €
Karamelierte, handgeklopfte Rinderhüftscheiben mit Traubenmostessig, feinem Bergkäse und Tomaten-Raukesalat	14,50 €
Hausgemachte Sülze vom Landschwein mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	10,50 €

Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe vom Weideochs mit Markklößchen und Gemüsestreifen	6,00 €
Suppe vom Muskatkürbis mit Blutwurst und steirischem Kernöl	6,50 €

„Kraftfutter“

Suppe vom Gänseklein mit Kräuterflädle
und Gemüsestreifen

Saltimbocca vom Hirschrücken mit Serrano-Schinken,
Kronsbeerensauce, Romanesco und Schupfnudeln

Vollmilch-Schokoladen-Halbgefrorenes mit Kardamom
und Birnen-Apfel-Grütze

2-Gang Menü 24,50 €

3-Gang Menü 29,50 €

Vom Lavasteingrill und aus der Pfanne

Buchweizenpfannekuchen mit herbstlichen Gemüsen in Nieheimer Käsesauce und Herbstpilzen	14,50 €
Hausgemachte Wildbratwurst mit Dörrobstjus, Rosenkohl und Kartoffelpüree	11,50 €
Westfälischer Grünkohl mit Kohlwurst, Kasseler und Bratkartoffeln	11,50 €
Lammrücken mit Thymiansauce, gegrillten Auberginen und mediterranem Kartoffelstampf	22,50 €
Kotelette von der Lachsforelle mit Rieslingsauce, Fenchel-Orangen-Bandnudeln	16,50 €
Welsfilet mit Meerrettichschaum und Rote Bete-Kartoffelragout	17,50 €

Pferdestall „Klassiker“

In der Pfanne gebratenes Schweinekotelette mit Dicke Bohnen und Bratkartoffeln	15,50 €
Knusprige Gans aus dem Ofenrohr mit Preiselbeeren, Bratapfel, Rotkraut und Kartoffelklößen	24,50 €
Gegrilltes Steak vom Ochsenrücken mit Jus,	

Bohnen und Muskatkürbis-Stampf	24,50 €
--------------------------------	---------

... und zum guten Schluss

Akazienhonigmus mit Rum-Beerentopf und Pfefferminzsoße 6,00 €

Beschwipste Vanille-Babas mit Orangenlikör
und Kren-Eis vom Met 6,50 €

Vollmilchschokoladen-Halbgefrorenes mit Kardamom
und Birnen-Apfel-Grütze 6,70 €