

Guten Appetit

Montag bis Freitag 18 bis 21 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertage 12 bis 14.30 Uhr & 18 bis 21 Uhr

Hauptgerichte

Gebratenes Rinderfilet,
Waldpilze, gestoßenem Pfeffer
glasierte Rübchen und Kartoffelkrapfen
32,00 Euro

Gebratener Hirschrücken,
Nußkaramel, Pilze,
glasierte Rübchen, Selleriecreme und Kartoffelkrapfen
30,00 Euro

Gebratenes Kabeljau,
Zitronen Kapernsauce, Bete und Pappardella
29,00 Euro

Saltimbocca
von der Jacobsmuschel und Garnele,
Risotto, Korinader-Erbsensauce
22,00 Euro

Kleine Gerichte

Cappuccino vom Kürbis mit Kernen
und steierischem Öl
6,80 Euro

Rote Currysuppe mit Linsen und Koriander
6,00 Euro

Pecorino-Feigenravioli
mit Rauke und Cranberries
17,50 Euro

Herbstliche Steinpilzpasta
mit Salbei, Kürbiskernen und Chorizo
19,50 Euro

Gebratene Maispoulardenbrust an gemischten Blattsalaten
mit Ziegenkäse, gebratenen Pilzen, Apfel,
Nüssen und Orangen-Feigen-Senf-Dressing
18,50 Euro

Herdplattensteak von unseren Weiderindern
mit Zwiebeln, Bohnen und Kartoffelstampf
24,50 Euro

Wiener Kalbsschnitzel
mit Pfifferlingen in Rahm, Salat und Serviettenknödel
29,00 Euro

Dessert

Trilogie von Belgischen Schokoladen Nocken
auf einem Pralinen Keks
9,50 Euro

Tarte Tatin mit Crème brûlée und Eiscreme
9,50 Euro

Gesund und nachhaltig genießen

*Eure Nahrungsmittel sollen eure
Heilmittel sein und eure Heilmittel
sollen eure Nahrungsmittel sein.*

Hippokrates

In unserer Gesundheitsküche legen wir größten Wert auf frische Zutaten und gesunde Zubereitung. Wir verzichten zu 100% auf künstliche Zusatzstoffe. Verarbeitet wird ausschließlich Natursalz (10 Tonnen im Jahr!) und Rohrzucker aus biologischem Anbau. Im Gegensatz zu raffinierten Zucker- und Salzprodukten sind hier noch alle Mineralien enthalten. Bei raffinierten Salz- oder Zuckerprodukten muss der Körper die fehlenden Mineralien aus dem eigenen Bestand nehmen. Das führt zu Entmineralisierung des Knochenbaues und zu Kalziummangel (Osteoporose, Arthrose etc.). Auch das verwendete Salz ist ausschließlich Natur- und Vollwertsalz und kein denaturiertes, sogenanntes „Speisesalz“. Natursalz ist sogar ein Heilmittel: es wird z.B. in Salzthermen und bei Trinkkuren eingesetzt. Jährlich werden im Jammertal über 10 Tonnen Natursalz für Küche, Therapie und Bäder verbraucht!

Kurze Wege, frisch auf den Tisch

Regionaler Einkauf ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Wurstwaren werden vom Fleischer Bäckerbezogen, der nur mit sorgfältig ausgesuchten Bauern aus der Region arbeitet. Ziegenkäse kommt von der Hofkäserei Andres aus Haltern am See. Wann immer möglich beziehen wir Salat und Gemüse vom Bauern Vonnahme aus Waltrap. Milchbauer Billmann liefert uns frische Milch und Naturjoghurt. Selbstredend kaufen wir den immer wieder beliebten Spargel von Höfen aus der Nachbarschaft. Aus Liebe und Treue zur Landwirtschaft halten wir eigene Rinder. Diese können Ihnen auf unseren Wiesen gelegentlich begegnen.

Dies alles ist gut für die Umwelt und gleichzeitig gut für die Gesundheit.

Getränke

- für die Speisekarte bitte wenden -

Mineralwasser

Gerolsteiner Sparkling	0,25l	3,00
Gerolsteiner Medium	0,50l	5,60
Gerolsteiner Medium	0,75l	6,80
Gerolsteiner Naturell	0,75l	6,80
Staatlich Fachingen	0,25l	3,80

Alkoholfreie Getränke

Apfelschorle, naturtrüb	0,20l	2,80
Apfelschorle, naturtrüb	0,40l	5,20
Apfelsaft, naturtrüb	0,20l	3,00
Maracujaschorle	0,20l	3,00
Orangensaft, Johannisbeersaft	0,20l	3,00
Kirschsaft, Kirsch-Banagensaft	0,20l	3,00
Sinalco Cola, Cola light, Orange, Zitrone	0,20l	3,00
Sinalco Cola, Cola light, Orange, Zitrone	0,40l	4,80
Spezi	0,20l	3,00
Schweppes		
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,20l	3,20

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		3,20
Kännchen Kaffee		5,70
Tasse Kaffee Hag		3,20
Espresso		3,00
Espresso Macchiato		3,50
Cappuccino		3,80
Milchkaffee		4,20
Latte Macchiato		4,20
Glas Tee – verschiedene Sorten		3,20
Kännchen Tee Edelsorte – verschiedene Sorten		6,00
Tasse Schokolade mit Sahne		4,20

Aperitifs

Sandeman Sherry dry, medium oder cream	5 cl	4,00
Sandeman Portwein white oder tawny	5 cl	4,00
Martini dry, bianco, d`oro oder rosso	5 cl	4,00
Campari pur	5 cl	4,50
Campari mit Soda oder Orange	5 cl	6,00
Prosecco, Sekt	0,10l	5,00
Kessler Sekt Piccolo blanc oder rosé	0,20l	12,50
Champagner Piccolo	0,20l	18,00
Aperol Spritz	0,10l	7,00
Münsterländer Aperitif		
- Himbeerlikör von Sasse mit Sekt	0,10l	7,00

Digestif

Grappa Due Bimbe L'Affinata - Berta	2 cl	6,40
Grappa aus dem Hause Sibona		
- Chardonnay, Barbera, Nebbiolo	je 2 cl	6,40
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,80
Hine V.S.O.P.	2 cl	7,40
Linie Aquavit	2 cl	3,00
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00
Malterer Aquavit	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Averna	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	3,00

Biere vom Fass

Schnieders Landbier, hell oder dunkel	0,30l	3,20
Schnieders Landbier, hell oder dunkel	0,50l	4,90
Alster, Radler, Krefelder	0,30l	3,20
Alster, Radler, Krefelder	0,50l	4,90
Budweiser	0,30l	3,80

Biere aus der Flasche

Schöfferhofer Weizenbier	0,50l	4,90
Schöfferhofer Weizenbier alkoholfrei	0,50l	4,90
Schöfferhofer Grapefruit	0,33l	3,50
Schöfferhofer Grapefruit alkoholfrei	0,33l	3,50
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	3,50
Vitalmalz	0,33l	3,50

Offene Weißweine

	Glas 0,20l	Karaffe 0,50l	Flasche
Riesling, QbA, feinherb von unserem Hauswinzer Steffens aus Merl / Zell <i>Klassischer Moselriesling aus den Steillagen, naturnaher Ausbau.</i>	6,80	16,50	28,50 (1,00l)
Grauburgunder, QbA, trocken Weingut Kiefer, Baden / Kaiserstuhl - Baden <i>Würzig, fruchtig, angebaut im großen Holzfass.</i>	6,80	16,50	28,50 (1,00l)
Le Petit Chat, Vin de Pay d'Oc, trocken Domaine Boutinot / Languedoc - Frankreich <i>Fruchtbetonter, leichter Weißwein, wenig Säure.</i>	6,80	16,50	23,50 (0,75l)
Pinot Grigio, IGT, trocken Weinkellerei Bennati / Veneto - Italien <i>Klassisch angebaut, trocken, feine Frucht und dezente Säure.</i>	6,80	16,50	23,50 (0,75l)
Weißweinschorle	5,00	11,50	

Offene Rosé- und Rotweine

Spätburgunder Weißherbst, QbA, feinherb Winzergenossenschaft Pfaffenweiler / Baden <i>Frisch und fruchtig, dezente Säure.</i>	6,80	16,50	28,50 (1,00l)
Dornfelder, QbA, halbtrocken Weingut Altes Schlösschen / Pfalz <i>Fruchtig, harmonisch, leichter Rotweintyp.</i>	6,80	16,50	28,50 (1,00l)
Blauer Spätburgunder, QbA, trocken Weingut Adamshof / Rheinhessen <i>Klassischer Tischwein mit samtiger Waldbeeren-Aromatik.</i>	6,80	16,50	23,50 (0,75l)
Long Little Dog, Vin de Pay d'Oc, trocken Domaine Boutinot / Languedoc - Frankreich <i>Würzige Frucht mit Brombeerpower, ausgezeichneter Landwein!</i>	6,80	16,50	23,50 (0,75l)
Montepulciano, IGT, trocken Weingut Bennati / Venetien - Italien <i>Vollmundig und süffig, sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.</i>	6,80	16,50	23,50 (0,75l)