

Vorspeisen & Salate...

gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten € 4,00

großer gemischter Salat

*mit Blatt- und Rohkostsalaten*_{1CGJ} € 6,50

*Blatt- und Rohkostsalate im Weckglas*_{1GCJ}

*mit Maishähnchenbrust und frischen Champignons*_G € 12,50

*mit Zanderfilet*_{AD} € 14,00

mit kleinem Rumpsteak und Rosmarinkartoffeln € 16,50

*(Hierzu haben Sie die Wahl zwischen Balsamicodressing , Vinaigrette , oder unserem Hausdressing)*_{1GC.}

Spieß mit gebratenen Garnelen,

klein € 9,50

*Salatbouquet und Aioli*_{4BCJ}

groß € 16,50

*Rohe Scheiben vom Rind*_{GJ}

in Basilikum – Pesto und kleinem Salatbouquet € 9,50

Suppen...

*Wildrahmsuppe*_{1G} € 5,00

Große Wildrahmsuppe € 6,00

*Cremesuppe vom Hokkaido*_{BTG} € 6,00

*Wildkraftbrühe mit Kräuterflädle*_{A1CI} € 6,50

Hauptgänge...

*Froschschenkel in Knoblauchbutter*_{A1G}

8 Stück € 10,20

12 Stück € 14,50

Paniertes Schnitzel

*mit Steakhouse fries und Beilagensalat*_{1A1CGJ}

€ 12,00

Paniertes Schnitzel mit Rahmsauce

*mit Steakhouse fries und Beilagensalat*_{1A1CG1J}

€ 13,00

<i>Paniertes Schnitzel mit Pfeffersauce mit Steakhouse fries und Beilagensalat</i> _{1 A1 C G I J}	€ 13,00
<i>Tagliatelle mit Knoblauchsauce und Roastbeefstreifen</i> _{A1 C G}	€ 14,00
<i>Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Bohnen und Salzkartoffeln</i> _{3 A1 G I}	€ 15,50
<i>Grillteller mit Rumpsteak, Schweinesteak, Putensteak Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln oder Steakhouse fries & Beilagensalat</i> _{1 A1 C G J}	€ 17,50
<i>Bosener Wildragout mit Pfifferlingen, Rahmwirsing, hausgemachte Spätzle und Preiselbeerbirne</i> _{A1 C G I}	€ 16,90
<i>Gebratenes Filet vom Wendelinusschwein</i> _{1 3 A1 G I} <i>mit Portweinsauce, auf Wirsing und Dibbelabbes</i>	€ 18,50
<i>Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander</i> _{A1 A3 D G} <i>an Beurre blanc und Sauerkrautrisotto, glasierten Trauben</i>	€ 19,50
<i>Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter</i> _{1 A1 C G I} <i>oder Pfeffersauce, Steakhouse fries & Beilagensalat</i>	€ 21,50
<i>Rehkeule auf Rahmwirsing</i> _{A1 C G I} <i>mit Portweinsauce, hausgemachte Spätzle</i>	€ 19,50
<i>Wildrücken auf Rahmwirsing</i> _{A1 C G I} <i>mit Portweinsauce , hausgemachte Spätzle</i>	€ 25,00
<i>2 Gefüllte Klöße mit Specksauce und Sauerkraut (Zubereitungszeit 45 Minuten)</i> _{1 3 C G}	€ 10,90
<i>Bosener Schinkenbrett</i> _{1 A1 G} <i>mit hausgerauchtem Schinken, Brot und Butter</i>	€ 9,50

*Alle Gerichte sind auch als Senioren oder Kinderportion
möglich. Hier werden 2,00€ in Abzug gebracht.*

Für Beilagenänderungen berechnen wir € 2,00

<<<BITTE AUFKLAPPEN

Vegetarisch...

*Tagliatelle mit hausgemachtem Tomatenpesto,
Parmesan und Kirschtomaten*_{AI CG} € 10,20

Vegan...

*wir haben euch nicht vergessen. Bitte wendet euch an uns und wir
werden auch euch verwöhnen.*

Für die kleinsten...

*Pommes Frites mit Ketchup*_I € 3,00

*Spätzle mit Rahmsauce*_{AI CGI} € 3,50

*Kleines Schnitzel*_{AI CI}
mit Pommes Frites und Ketchup € 6,00

Süß...

*Gebrannte Vanillecreme*_{46CGH} € 6,00

*Dessertvariation*_{46CGH} € 6,00

*Gemischtes Eis*_{4GHC} € 4,00

*Gemischtes Eis mit Sahne*_{4CH} € 4,50

*Vanilleeis*_{46CGH} € 5,00
mit heißen Himbeeren oder Schokolade und Sahne

*Mousse au chocolat*_{CG} € 6,00

*Schokobecher mit Schokoeis
und Schokoladensauce*_G € 5,00

Chefmenü

*Rohe Scheiben vom Rind_{GJ}
in Basilikum – Pesto und kleinem Salatbouquet*

Creemesuppe vom Hokkaido_{BBGI}

*Gebratenes Filet vom Wendelinusschwein_{13AI GI}
mit Portweinsauce, auf Wirsing und Dibbelabbes*

Gebrannte Vanillecrème_{46CGH}

3 Gang Menü ohne Suppe € 28,50

4 Gang Menü € 33,00

6 Gang-Überraschungsmenü

25,00 € pro Person

nur Tischweise buchbar Nicht an Sonn- und Feiertagen

*Folgende, regionale Produkte können Sie für den Verzehr
zu Hause kaufen:*

hausgemachte Schinkenbutter_{13G} 200g € 5,00

im Weckglas € 7,00

Claretum, Unser Hausaperitif 0,5l € 15,50

EU-Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe/Allergene:

Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle Enthält folgende Allergene: A= glutenhaltiges Getreide (Weizen1 , Roggen2 , Gerste3 , Hafer4 , Dinkel5 , Kamut6 , Hybridstämme7) B= Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Erdnüsse F= Soja G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H= Schalenfrüchte (Mandell , Haselnuss2 , Walnuss3 , Cashew4 , Pecannuss5 , Paranuss6 , Pistazie7 , Macadamianuss8 und Queenslandnuss9) I= Sellerie J= Senf K= Sesamsamen L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l M= Lupinen N= Weichtiere