

## Vorspeisen & Salate...

<i>gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten</i>	€ 4,00
<i>großer gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten</i>	€ 6,50
<i>Blatt- und Rohkostsalate im Weckglas mit Maishähnchenbrust und frischen Champignons</i>	€ 12,50
<i>mit Zanderfilet</i>	€ 14,00
<i>mit kleinem Rumpsteak und Rosmarinkartoffeln</i>	€ 16,50
<i>(Hierzu haben Sie die Wahl zwischen Balsamicodressing, Vinaigrette oder unserem Hausdressing.)</i>	
<i>Spieß mit gebratenen Garnelen, Salatbouquet und Aioli</i>	<i>klein € 9,50 groß € 16,50</i>
<i>Rohe Scheiben vom Rind in Basilikum – Pesto und kleinem Salatbouquet</i>	€ 9,50

## Suppen...

<i>Wildrahmsuppe</i>	€ 5,00
<i>Große Wildrahmsuppe</i>	€ 6,00
<i>Maronencremesuppe</i>	€ 6,00
<i>Wildkraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	€ 6,50

## Hauptgänge...

<i>Froschschenkel in Knoblauchbutter</i>	<i>8 Stück € 10,20 12 Stück € 14,50</i>
<i>Paniertes Schnitzel mit Steakhouse fries und Beilagensalat</i>	€ 12,00
<i>Paniertes Schnitzel mit Rahmsauce mit Steakhouse fries und Beilagensalat</i>	€ 13,00

<i>Paniertes Schnitzel mit Pfeffersauce mit Steakhouse fries und Beilagensalat</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Tagliatelle mit Knoblauchsauce und Roastbeefstreifen</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Bohnen und Salzkartoffeln</i>	<i>€ 15,50</i>
<i>Bosener Wildragout mit Pfifferlingen, Rahmwirsing, hausgemachte Spätzle und Preiselbeerbirne</i>	<i>€ 15,50</i>
<i>Grillteller mit Rumpsteak, Schweinesteak, Putensteak Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln oder Steakhouse fries &amp; Beilagensalat</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>Gebratenes Filet vom Wendelinusschwein mit Portweinsauce, auf Wirsing und Dibbelabbes</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander an Basilikumpesto und Graupenrisotto Milanese</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, Steakhouse fries &amp; Beilagensalat</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Rehkeule auf Rahmwirsing mit Portweinsauce, hausgemachte Spätzle</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Wildrücken auf Rahmwirsing mit Portweinsauce , hausgemachte Spätzle</i>	<i>€ 27,50</i>
<i>2 Gefüllte Klöße mit Specksauce und Sauerkraut (Zubereitungszeit 45 Minuten)</i>	<i>€ 10,90</i>
<i>Bosener Schinkenbrett mit hausgerauchtem Schinken, Brot und Butter</i>	<i>€ 9,50</i>

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

*Für Beilagenänderungen berechnen wir € 2,00*

## *Vegetarisch...*

*Tagliatelle mit hausgemachtem Basilikumpesto,  
Parmesan und Kirschtomaten* € 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* € 3,00

*Spätzle mit Rahmsauce* € 3,50

*Kleines Schnitzel  
mit Pommes Frites und Ketchup* € 6,00

## *Süß...*

*Gebrannte Vanillecreme* € 6,00

*Dessertvariation* € 6,00

*Gemischtes Eis* € 4,00

*Gemischtes Eis mit Sahne* € 4,50

*Vanilleeis  
mit heißen Himbeeren oder Schokolade und Sahne* € 5,00

*Mousse au chocolat* € 6,00

*Schokobecher mit Schokoeis und Schokoladensauce* € 5,00

## *Chefmenü*

*Rohe Scheiben vom Rind  
in Basilikum – Pesto und kleinem Salatbouquet*

*Maronensuppe*

*Gebratenes Filet vom Wendelinusschwein  
mit Portweinsauce, auf Wirsing und Dibbelabbes*

*Gebrannte Vanillecrème*

*3 Gang Menü ohne Suppe € 28,50*

*4 Gang Menü € 33,00*

## *6 Gang-Überraschungsmenü*

*23,00 € pro Person*

*nur Tischweise buchbar Nicht an Sonn- und Feiertagen*

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

<i>hausgeraucher Schinken</i>	<i>1 kg</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>geschnitten</i>	<i>100 g</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>hausgemachte Schinkenbutter</i>	<i>200g</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>im Weckglas</i>		<i>€ 7,00</i>
<i>Claretum, Unser Hausaperitif</i>	<i>0,5l</i>	<i>€ 15,50</i>