

Vorspeisen

Saisonale Tagessuppe

Tagespreis

Ragout Fin

überbacken mit Gouda

dazu frisches Baguette

6,90 €

Hausgebeiztes Wildschweinfilet

mit Feldsalat und gebratenen Kräuterseitlingen

dazu Preiselbeerdressing

8,90 €

Kleiner bunter Salat

mit Cherrytomaten, Gurken, Radieschen, Paprika, Möhren und Croûtons

Wählen Sie Ihr gewünschtes Dressing dazu:

Honig-Senf Dressing | Balsamico Dressing

5,90 €

Boeuf Stroganoff „Schlutius Art“

Streifen vom Rinderfilet und Schweinefilet mit roter Bete, Champignon,
Zwiebeln und Gewürzgurken
dazu Eierknöpfe

18,90 €

Wir empfehlen Ihnen einen Rotwein **Dornfelder Halbtrocken** vom Weingut „Villa Wolf“ **0,2l für 5,50 €**

Steakteller „Schlutius“

Hähnchenbrust im Speckmantel auf hausgemachter Zigeunersauce,
Schweinesteak mit Ragout Fin, Rinderfilet mit Kräuterbutter,
dazu Steakhouse Pommes

22,50 €

Wir empfehlen Ihnen einen Rotwein **Dried Shiraz Riverland** aus Australien **0,2l für 6,40 €**

Wildschweinfilet vom Roten Berg

auf einer Burgundersauce mit gebratene Kräuterseitlinge
und Süßkartoffelpüree

24,90 €

Wir empfehlen Ihnen einen Rotwein **Primitico Salento IGT** aus Apulien (Italien) **0,2l für 5,30 €**

Maispoularde

an einer Weißweinsauce
mit Ofengemüse und Drillingen

17,50 €

Wir empfehlen Ihnen einen Weißwein **Sauvignon Blanc** aus Neuseeland **0,2l für 5,70 €**

Kalbsbäckchen

mit Selleriewürfeln , geschmorten Tomaten und Selleriepüree

23,90 €

Wir empfehlen Ihnen einen Rotwein **Quinta da Plansel** aus Portugal **0,2l für 5,90 €**

Rumpsteak

mit Steakhouse Pommes , Kräuterbutter und Pfefferrahmsauce

250g 25,90 €

350g 33,90 €

Wir empfehlen Ihnen einen Rotwein **Montepulciano Trocken** aus Italien **0,2l für 5,80 €**

Gebratenes Zanderfilet

auf Safran-Bandnudeln in Zitronen-Sahne-Sauce
mit Mandel-Brokkoli

19,50 €

Wir empfehlen Ihnen einen Weißwein **Riesling Trocken** von der Mosel vom Weingut „J.&H. Selbach“ **0,2l für 5,90 €**

Salatvariation

Großer Salat mit Maispoularde

mit Cherrytomaten, Gurken, Radieschen, Paprika, Möhren und Croûtons

Wählen Sie Ihr gewünschtes Dressing dazu:
Honig-Senf Dressing | Balsamico Dressing

16,50 €

Vegetarisches

Safran Bandnudeln

mit Tomatenragout, Grana Padano und frischem Rucola

15,50 €

Penne

in veganer Erdnuss-Kokos-Limetten Sauce
mit frischem Blattspinat

16,50 €

Nachspeisen

Crème brûlée

mit karamellisierten Rohrzucker
dazu Früchte und Eiscreme

6,20 €

Geeister Espresso „Macchiato“

eine Nocke selbstgemachtes Espressois
auf einen Vanilieschaum

5,20 €

Mousse au Chocolat (mit Rum)

Mit Früchten

6,10 €

Dessert der Woche

Tagespreis

Fragen Sie bitte unser Personal