

## Speisenkarte Winter

### Vorspeisen

...letzter Sommergruß von Nina.....	11,80€
warmer eingelegter Ziegenkäse vom Vulkanhof mit Oliven, Tomätchen und gegrilltem Gemüse	
hausgebeizter Wildschinken.....	12,80€
Feldsalat mit Kirschtomaten dazu Quittengelee	
gemischter oder grüner Salat.....	3,50€
frische hausgemachte Salate mit Essig-Öl Dressing und einem Klecks Joghurdressing	
hausgemachte Rindfleischsuppe.....	4,20€
mit Nudeln, Fleisch und Gemüsestreifen	
Cremsüppchen von Wirsing und Kartoffel.....	4,20€
mit folgenden Varianten: mit ohne alles, Sauerrahm, krossen Speckstreifen	
Wildrahmsüppchen.....	5,80€
mit Sahnetupfer	
Mediterrane pürierte Fischsuppe.....	6,80€

### Der Wirsing-König empfiehlt:

### Wilde Zeiten

Wildschweinbraten mit lecker Sößchen .....	16,80€
Preiselbeeren, Semmelknödel und Apfelrotkohl	
wilde Bratwurst mit Soße.....	13,80€
Semmelknödel und unser Rahmwirsing	
Hirschsteak vom Rücken mit Pfifferlingen in Rahm.....	26,80€
Kartoffelplätzchen und unser Rahmwirsing	
zartes Wildragout mit kräftiger Soße .....	13,80€
dazu Preiselbeeren, Spätzle und Salat	
wilde Wirsingroulade mit Soße.....	13,80€
Kartoffeln und unser Rahmwirsing	
geschmorter Hirschbraten mit lecker Sößchen.....	18,80€
Rotweibirne mit Preiselbeeren Kartoffelklößen und unser Rahmwirsing	

Lieber Fischfreund, der Skrei ist da – und er macht uns die Winterzeit und das Warten auf den Frühling richtig schmackhaft. Seit Anfang Dezember ist der Edelfisch wieder auf Wanderung: Aus dem Eismeer der Barentssee bis in die wärmeren Küstengewässer vor den Lofoten. Dabei legt er mehr als 800 km zurück. Eine Reise, die ihn kulinarisch zu einer echten Delikatesse macht. Skrei-Kenner schätzen sein festes, schneeweißes Fleisch. Umso mehr, da der Skrei nur für kurze Zeit erhältlich ist, ehe es den "Wanderer" wieder in die Barentssee zieht.

Mediterrane pürierte Fischsuppe.....	6,80€
kleines Skreifilet und Scampi gebraten.....	15,80€
in mediterraner Fischsuppe	
Skreifilet gebraten mit Senfsoße.....	21,80€
auf Kappespottschloot (Spitzkohlkartoffelstampf)	

## Ente

knusprige, halbe Ente mit lecker Sößchen ..... 19,80€  
dazu hausgemachte Semmelknödel und unser Rahmwirsing

## mhhh...Vegan

Tomatenkokossuppe mit frischen Kräutern..... 4,80€

Reispfanne mit Paprika, Lauch, Möhren, Bohnen (was grad Saison hat)..... 9,80€  
dazu Salat

großer Salatteller mit verschiedenen Salaten und frischen Früchten und Käse..... 10,80€  
dazu Baguette

Knusper-Kicherschnitzel mit Limette..... 11,80€  
dazu Pommes frites und Salat

Wirsingpfanne..... 12,80€  
Wirsing mit Pfifferlingen in Rahm mit Käse überbacken dazu Brot

Volognese mit Nudeln ..... 9,80€  
dazu Mandelvarmesan und Salat

Wir veganisieren gern unsere Gerichte für Sie so gibt es z.B. auch den Rahmwirsing , unsere Serviceengel helfen gern bei Fragen. Teilen Sie bitte bei der Bestellung mit das Sie es "vegan" möchten .Zum leichteren Lese-Verständnis haben wir bekannte Namen wie Butter, Rahm ,Schmalz, Sahne, Milch beibehalten aber selbstverständlich sind alle auch in Pflanzenform bei uns zu haben. Schauen Sie auch auf unsere Tageskarte...

## oder...

## ...heute mal Fisch?

Zanderfilet in Butter gerbraten..... 16,80€  
mit Butterkartoffeln und Blattspinat

## Schweinereien

Holzfaller Kotelett..... 13,80€  
Kotelett mit gebratenen Speck und Zwiebelstreifen Bratkartoffeln und unser Rahmwirsing

Schweinemedallions mit Rahmsoße..... 16,80€  
dazu Bandnudeln und Salat

Schweinerückensteak überbacken..... 12,80€  
mit Blattspinat und Käse überbacken dazu Pommes frites

Schweinemedallions mit Pfefferrahmsoße..... 16,80€  
Pommes frites und gemischter Salat

krosse gegrillte Schweinehexe..... 13,80€  
dazu Bratkartoffeln und Krautsalat

unser Rindfleisch beziehen wir vom Neuenhof aus Straelen. Von Frühjahr bis Herbst leben die Tiere auf der Weide, im Winter in offenen Ställen mit Auslauf. Gefüttert wird nur das, was auf dem Hof angebaut wird. Der Neuenhof züchtet Deutsch-Angus Rinder, die ideale Rinderrasse für gutes zartes Fleisch. Da wir ganze Tiere kaufen ist das Angebot z.B. bei Steaks begrenzt

hausgemachte Rinderroulade mit Soße..... 15,80€  
Kartoffeln und unser Rahmwirsing

zarter Tafelspitz mit Meerrettichsoße..... 14,80€  
Kartoffeln und unser Wirsing

Sauerbraten hausgemacht mit Soße..... 15,80€  
dazu Semmelknödel und Apfelmus

Rinderzunge in Madeirasoße..... 16,80€

mit Kartoffeln und Salat	
großes Ochsenskotelett (ca.500g) mit Knochen..... Bratkartoffeln und Grillgemüse	28,80€
Rumpsteak mit Röstzwiebeln oder Pfeffersoße..... Pommes frites und Salat	22,80€
Rip Eye 300 g mit Röstzwiebeln oder Pfeffersoße..... dazu Pommes frites und Salat	27,80€
Hüftsteak mit Kräuterbutter..... dazu Grillgemüse und Kartoffelecken	18,80€
Hüftsteakpfanne-Würfel von der Hüfte mit Zwiebeln und Tomaten..... kurzgebraten in Soße mit Kartoffelplätzchen	18,80€
Rindermedaillons mit Pfeffersoße..... Pommes frites und Salat	28,80€
Filetsteak mit Kräuterbutter..... Bratkartoffeln und Blattspinat	30,80€

## kleine Sachen

hausgemachte magere Sülze..... mit Remoulade, dazu Zwiebeln, krosse Bratkartoffeln	8,80€
Schweinefiletspitzen in Rahmsoße..... Bratkartoffeln und Salatgarnitur	10,80€
großer Salatteller mit Streifen vom Schweinefilet oder Käse und Schinken..... verschiedene frische Salate mit hausgemachtem Dressing	10,80€

## Desserts

Ute's armer Croissant-Ritter..... dazu Kirschen und Vanillesoße	4,80€
verschiedene Parfaits im Tagesangebot..... z.B. Mocca, Heidelbeere, Wirsing, Nektarine, Nougat, Spekulatius	5,80€
Vanilleeis mit Heiß..... ..er Schokoladensoße oder heißen Kirschen	4,80€
Keimbierchen..... Apfelweingelee mit Vanilleschaum im kleinen Pilsglas	4,20€
Spekulatiuscreme..... mit beschwippten Kirschen	5,80€
Wirsingparfait mit Amarettopflaumen..... dazu gebrannte Mandeln und Sahne	6,80€
Apfelträumchen..... hausgemachter, warmer Zimtapfelmus mit Mandeln und Rumrosinen dazu Vanilleeis	4,80€
Schwarzwälder Kirschtorte ..... im Glas	4,80€