

Vorspeisen

**Ziegenkäse
mit Nußkruste und Balsamico-Kirschen an
kleinem Feldsalat in Himbeer-Vinaigrette** € 13,50

**Milder Räucherlachs mit Reibeplätzchen
Honig-Senfsauce und Salat-Bouquet** € 14,50

**Bunte Vorspeisen-Variation
mit Brot und Dipp** € 16,50

Suppen

**Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Eierstich** € 7,50

**Lauchcremesuppe
mit Croutons** € 7,50

Hauptgerichte

Grosser bunter Salat in Himbeer-Walnuß-Dressing mit gebratener Hähnchenbrust, Baguette und Dipp	€ 21,80
Poulardenbrust mit Dörrobst in Madeirasauce, Marktgemüsen und Dauphine-Kartoffeln	€ 26,50
Vegetarische Quinoa-Kokos-Bratlinge auf fruchtig-pikanter Currysauce mit Basmati-Reis und Salaten der Saison	€ 24,50
Dreierlei Fisch vom Grill mit Dillrahmsauce, Drillingen und Salaten der Saison	€ 32,50
Gebratenes Zanderfilet auf Elsässer Kraut mit Speck und glacierten Weintrauben, dazu Kartoffelpüree	€ 32,80
Medaillons vom Schweinefilet auf Rheinischer Altbiersauce mit Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen	€ 28,50

Hauptgerichte

Wildschwein-Wirsing-Roulade mit gefüllter Preiselbeer-Birne, Rotweinsauce und getrüffeltem Kartoffelpüree	€ 24,80
Hasenpfeffer „nach Art des Hauses“ süß-sauer, mit Mandeln, Salzkartoffeln und Feldsalat in Himbeer-Vinaigrette	€ 29,50
Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salaten der Saison	€ 28,50
Grillteller „Secretis“ Steak-Variation von Rind, Schwein, Geflügel mit Pilzen, Bacon, Kräuterbutter, Pommes frites und Salaten der Saison	€ 28,50
Rinderschmorbraten mit gebratenen Pilzen und Burgundersauce, Rotkohl und Kartoffelklößen	€ 27,80
Düsseldorfer Senfrostbraten Rumpsteak mit Senfhaube und Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salaten der Saison	€ 33,50