

### Vorspeisen

**Bunter Blattsalat  
mit Himbeer-Walnuß-Vinaigrette, Bacon und Croutons** € 9,50

**Karamellisierter Ziegenkäse  
mit Mango-Chutney und kleinem Salat** € 13,50

**Bunte Vorspeisen-Variation  
mit Brot und Dipp (auch zum Teilen geeignet)** € 16,50

### Suppen

**Pikante Süßkartoffelsuppe (vegetarisch)  
mit knusprigen Chips** € 7,50

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

**Wildrahmsuppe  
mit Waldpilzen und Preiselbeersahne** € 9,50

## Hauptgerichte

|                                                                                                                               |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Waldpilz-Pfanne (vegetarisch)<br/>Pilz-Variation in Kräuterrahmsauce mit Serviettenknödel<br/>und Salaten der Saison</b>   | <b>€ 23,50</b> |
| <b>Ragout von Edelfischen<br/>mit Garnelen und Gemüsestreifen auf Bandnudeln<br/>in Rieslingsauce, dazu Salate der Saison</b> | <b>€ 26,80</b> |
| <b>Dreierlei Fisch vom Grill<br/>mit Hummersauce, Rosmarinkartoffeln<br/>und Salaten der Saison</b>                           | <b>€ 34,50</b> |
| <b>Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste<br/>auf fruchtig-pikanter Currysauce mit Broccoli<br/>und Basmati-Reis</b>          | <b>€ 26,80</b> |
| <b>Schweinerücken-Schnitzel<br/>mit herzhafter Paprikasauce, Pommes frites<br/>und Salaten der Saison</b>                     | <b>€ 24,50</b> |
| <b>Medaillons vom Schweinefilet<br/>im Speckmantel auf geschmortem Spitzkohl mit<br/>Altbier-Sauce und Kartoffelplätzchen</b> | <b>€ 28,50</b> |

## Hauptgerichte

|                                                                                                                                                          |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Hirschkeulenbraten<br/>mit Rotweinsauce, Speck-Rosenkohl , Preiselbeer-Birne<br/>und Schupfnudeln</b>                                                 | <b>€ 36,50</b> |
| <b>Wiener Schnitzel<br/>vom Kalb, mit Preiselbeeren, Pommes frites<br/>und Salaten der Saison</b>                                                        | <b>€ 28,50</b> |
| <b>Grillteller „Secretis“<br/>Steak-Variation von Rind, Schwein, Geflügel mit Pilzen,<br/>Bacon, Kräuterbutter, Pommes frites und Salaten der Saison</b> | <b>€ 28,50</b> |
| <b>Tafelspitz<br/>mit Meerrettichsauce, Bouillon-Kartoffeln<br/>und Rote Bete-Apfelsalat</b>                                                             | <b>€ 25,80</b> |
| <b>Düsseldorfer Senfrostbraten<br/>Rumpsteak mit Senfkruste und Röstzwiebeln,<br/>Pommes frites und Salaten der Saison</b>                               | <b>€ 33,80</b> |
| <b>Rumpsteak<br/>mit Sauce Béarnaise, Speck-Böhnchen<br/>und Bratkartoffeln</b>                                                                          | <b>€ 33,80</b> |