

### Vorspeisen

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

**Ziegenkäse  
mit Maronen-Crumble auf Portwein-Birne  
mit Feldsalat** € 13,50

**Gänseleber-Parfait  
mit Cumberlandsauce an kleinem Salat  
in Himbeer-Walnuß-Vinaigrette** € 15,80

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

### Suppen

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

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

## **Hauptgerichte**

**Gegrillte Aubergine (vegan)  
mit Teriyaki-Glace, Austernpilzen, Broccoli  
und Sesam-Reis** € 24,50

**Waldpilz-Pfanne (vegetarisch)  
Pilz-Variation in Kräuterrahmsauce mit Serviettenknödel  
und Salaten der Saison** € 23,50

**Pochierte Roulade von Lachs und Zander  
auf Champagner-Crevettensauce mit bunten Gemüsen  
und Kartoffel-Gratin** € 33,50

**Hähnchenbrustfilet  
auf Orangensauce mit Ingwer-Karotten und  
Süßkartoffel-Stampf** € 26,80

**Schweinerückensteak  
mit pikantem Paprika-Dipp, Wedges  
und Salaten der Saison** € 23,50

**Medaillons vom Schweinefilet  
im Speckmantel auf geschmortem Spitzkohl mit  
Altbier-Sauce und Kartoffelplätzchen** € 28,50

## **Hauptgerichte**

<b>Hirschkeulenbraten mit Rotweinsauce, Speck-Rosenkohl , Preiselbeer-Birne und Schupfnudeln</b>	<b>€ 36,50</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salaten der Saison</b>	<b>€ 28,50</b>
<b>Grillteller „Secretis“ Steak-Variation von Rind, Schwein, Geflügel mit Pilzen, Bacon, Kräuterbutter, Pommes frites und Salaten der Saison</b>	<b>€ 28,50</b>
<b>Burgunderbraten vom Rind, mit Rotweinsauce, Rotkohl und Kartoffelklößen</b>	<b>€ 27,80</b>
<b>Düsseldorfer Senfrostbraten Rumpsteak mit Senfkruste und Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salaten der Saison</b>	<b>€ 33,80</b>
<b>Rumpsteak auf Pfefferrahmsauce mit Marktgemüsen und gebackenen Kartoffelspalten</b>	<b>€ 33,80</b>