

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

**Knusprige Gänsebrust- oder Keule
mit Maronen, gefülltem Schmorapfel,
Rotkohl und Kartoffelklößen** € 33,50

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

Hauptgerichte

Hirschkeulenbraten mit Rotweinsauce, Speck-Rosenkohl , Preiselbeer-Birne und Schupfnudeln	€ 36,50
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
Burgunderbraten vom Rind, mit Rotweinsauce, Rotkohl und Kartoffelklößen	€ 27,80
Düsseldorfer Senfrostbraten Rumpsteak mit Senfkruste und Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salaten der Saison	€ 33,80
Rumpsteak auf Pfefferrahmsauce mit Marktgemüsen und gebackenen Kartoffelspalten	€ 33,80