

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 Kartoffelpalten	€ 33,80