

Vorspeisen

Kleiner Feldsalat mit Kartoffeldressing, Bacon und Croutons	€ 9,50
Karamellisierter Ziegenkäse mit Birnenchutney und kleinem Herbstsalat in Himbeer-Vinaigrette	€ 13,50
Räucherlachs mit Reibeplätzchen Dill-Senfsauce und Salatbouquet	€ 15,50
Bunte Vorspeisen-Variation mit Brot und Dipp (auch zum Teilen geeignet)	€ 16,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich	€ 7,50
Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen	€ 8,50

Hauptgerichte

Wald- und Wiesensalat mit Balsamico-Dressing, gebratenen Pilzen, Birne, Bacon, Nüssen, Baguette und Dipp	€ 18,80
Pasta-Pilzpfanne (vegetarisch) Bandnudeln in Kräuterrahm mit gebratenen Pilzen, dazu Salate der Saison	€ 19,50
Sellerie-Schnitzel (vegetarisch) im Sesam-Mantel, mit Apfelspalten, fruchtiger Currysauce, Basmati-Reis und Salaten der Saison	€ 23,80
Gebratenes Zanderfilet auf Wein-Sauerkraut mit glacierten Trauben, Senfsauce und Schmörkes	€ 32,50
Hähnchenbrustfilet mit Dörrobst-Füllung auf Armagnac-Sauce, Mandel-Broccoli und Dauphine-Kartoffeln	€ 26,80
Medaillons vom Schweinefilet auf pikanter Paprikasauce mit 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

Hauptgerichte

Wild-Ragout von Hirsch und Wildschwein, mit Waldpilzen in Rotweinsauce, dazu Rotkohl und Spätzle	€ 27,80
Wildschweinbraten mit Rotwein-Holundersauce, Preiselbeer-Birne, Speck-Rosenkohl und Nußkroketten	€ 29,80
Hasenpfeffer „nach Art des Hauses“ süß-sauer, mit Salzkartoffeln und Apfelkompott mit Preiselbeeren	€ 29,50
„Himmel und Erd“ Gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln auf Kartoffelpüree mit Senf und Apfelkompott	€ 21,50
Kalbsleber „BerlinerArt“ auf Kartoffelpüree mit karamellisierten Apfelscheiben und Röstzwiebeln, dazu Salate der Saison	€ 31,50
Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salaten der Saison	€ 28,50
Düsseldorfer Senfrostbraten Rumpsteak mit Senfkruste und Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salaten der Saison	€ 33,80