

Ich glaub' ich bin am Meer...

Aperitif

Original HUGO – hausgemachte Holunderblütenessenz, Zitrone, Minze, Winzersekt, Soda Glas 6,-
...auch alkoholfrei – mit alkoholfreiem Sekt, Zitrone und Soda Glas 6,-

LIMONCELLO Spritz – Limoncello, Thomas Henry Tonic, Zitrone, Basilikum, Soda Glas 6,-

FLOREALE Tonic alkoholfrei – Martini Floreale, Thomas Henry Tonic, Orange, Basilikum, Soda Glas 6,-

Weissweine

Pinot Grigio del Veneto L'Elfo IGT 2019 Sacchetto, Venetien
Der Pinot Grigio ist zart und ein wenig spritzig, mit einer fein ausgewogenen Frucht, ausbalancierten Säure und duftiger Eleganz, die an Zitronenblüten erinnert.
0,25 6,90 0,75 19,90

Fiano Roycello IGT 2018 Tormaresca, Apulien
Der Fiano offenbart Ananas, weiße Früchte und blumige Noten von Zedern und Jasmin
0,25 7,90 0,75 21,90

Gavi di Gavi Eticchetta Biancha DOCG 2020 LA SCOLCA, Piemont
Trocken, fruchtig & aromatisch, konzentrierte Struktur und wunderbar feinfruchtige Aromatik von Birnen und Äpfeln. Sein angenehm trockener Geschmack wird durch delikate Fruchtaromen verstärkt und mündet in ein harmonisches Finale mit einem herrlich frischen Nachgeschmack.
0,25 8,90 0,75 24,90

Deutsche Weißweine 0,25 6,90

RIVANER, Weingut Wirsching, Iphofen, Franken, fruchtig - trocken, leicht
RIESLING Hochgewächs, Kallfelz, Mosel, trocken oder feinherb oder fruchtsüß
WEISSBURGUNDER Benz, trocken, feingliedrige Frucht, leichter Schmelz
SILVANER Benz, Tauberfranken, trocken, duftig, mineralisch, säurearm

Ich glaub' ich bin am Meer...

Rotweine

Nero d'Avola & Syrah DOC 2019 Famiglia Roccaperciata, Sizilien
aromatische Noten von süßen Kirschen, reifen Beeren, Vanille und Gewürzen lässt der Nero d'Avola erkennen, am Gaumen ist er opulent, wohl balanciert mit sanften Tanninen und einer verführerischen Fülle

0,25 6,90

0,75 19,90

Chianti Montalbano DOCG 2017 Tenuta Cantagallo Capraia, Toskana

trocken, fruchtig, beerig

0,25 7,90

0,75 21,80

Primitivo Otre 2018 von Teanum, Apulien

würziger Duft nach reifen Kirschen und etwas Zwetschgen mit Noten von roten und schwarzen Beeren. Feinsaftig und etwas holzwürzig, eher zurückhaltende Frucht

0,25 7,90

0,75 22,90

Deutsche Rose- und Rotweine

0,25 6,90

ROSE SCHWARZRIESLING Benz, jugendlich, fruchtig - frisch, lachsfarben

SPÄTBURGUNDER Benz, Tauberfranken, trocken, kräftig, weich, feinfruchtig

SCHWARZRIESLING Benz, Tauberfranken, halbtrocken - fruchtig

Digestiv

Limoncello Marcati - eiskalt 2 cl 2,80

Grappa Poli / Marcati 2 cl 4,90

Averna aus Sizilien 32 %o **Ramazotti** 30 %o **Fernet Branca** 40 %o 4 cl 4,50

APFELWIESE - duftiger Brand der eigenen Streuobstwiese (Klarapfel, Flaschenapfel, Sternrenette, Boskoop) feinstoffig, hocharomatisch 2 cl 4,50

Ich glaub' ich bin am Meer...

Speisekarte

Vorneweg:

hausgemachte Aioli mit Brotkorb klein 5,30 groß 8,90

Brotkorb mit dem besten Olivenöl (Platz 1 im Feinschmecker), Salz & Pfeffer klein 5,30 groß 8,90

Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und geriebenem Grana Padano 9,90

Tunfischcarpaccio mit Wakame - Algensalat	18,90
-------------------------------------------	-------

bunter Blattsalat mit hausgemachtem Beerenbalsam, gerösteten Saaten und Frischkäse (vegi) 10,90

Carpaccio vom Angusrind mit bestem Olivenöl, Grana Padano und Salat 15,90 +schwarzen Trüffel: +3,-

Bresaola – luftgetrocknetes Rinderfilet mit Olivenöl, Grana Padano und Salat 14,90

Tomatensuppe mit Pesto 7,20

Waldpilzcremesuppe 7,20

Großer bunter Salat mit Baguette (vegi)	11,90
-----------------------------------------	-------

...und gebackenem Weißkäse (vegi)

...und gebratenem Schweinefilet

...und gebratenem Fischfilet des Tages

je 15,90

Für Änderungswünsche berechnen wir je nach Aufwand 2,- – 3,50.

Ich glaub' ich bin am Meer...

Pasta und Risotto:

Bandnudeln mit frischen sauerländer Steinpilzen mit
Grana Padano 17,90

Risotto mit Lachsfiletstücken, Weißwein und Bottarga
17,90

Bandnudeln mit frischer schwarzer Sommertrüffel aus
Italien 15,90

Bandnudeln mit frischen sauerländer Pfifferlingen und
Grana Padano 16,90

Spaghettini mit Riesengarnelen, Kirschtomaten und
Basilikum 16,90

Ich glaub' ich bin am Meer...

Hauptgerichte:

Mein Tipp: Fritto Misto Mare

gebackene Meeresfrüchte - Black Tiger Garnelen, Kalmar, Sardellen, Fischfiletstücke mit Zitrone, Aioli, Salat und Baguette
22,90

gebratene Gemüse mit Mozzarella, Basilikum und
Kartoffelschnee (vegi) 17,90

Schweinefilet mit Waldpilzen, Gemüse und Röstkartoffeln
24,90

geschmorte Zickleinkeule (Ziegenhof Meiste) mit Gemüse und
Kartoffeln 24,90

geschmortes Wild nach Jagderfolg (Borberg und Warsteiner
Forst) mit Rotkohl und Klößen 24,90

Abendmenü

Jeden Abend bieten wir ein täglich wechselndes, saisonales Menü mit
Auswahlmöglichkeiten zu 30,90 an. Steht auf dem Klemmbrett!

Wie im Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)
aufgelistet enthalten auch unsere Speisen Zutaten und Inhaltsstoffe die als Allergene bezeichnet werden.
Müssen Sie auf eines oder mehrere Allergene achten, bitte melden Sie sich.

Wir haben ein paar gute Ideen für Sie! Guten Appetit!

Für Änderungswünsche berechnen wir je nach Aufwand 1,50 – 3,50.

Ich glaub' ich bin am Meer...

Klimateller – werde zum „Klimatarier“

Klimafreundliche Gerichte anbieten – das ist unser Plan.

So wird ein nachhaltiger Beitrag zur Minderung von Treibhausgasemissionen geleistet. Wir legen Wert auf saisonale, regionale und vegetarische Speisen. Denn auf einem Klimateller finden Sie nur Zutaten, deren Herstellung mit vergleichsweise geringer Treibhausgasbelastung verbunden ist. Hier können Sie die Umweltauswirkungen ihrer Ernährung erkennen und ohne viel Aufwand einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten.

geschmorte **Zickleinkeule** (vom Knochen gelöst, Ziegenhof Meiste, Familie Fredebeul bei Rüthen) mit Gemüse und Kartoffeln 24,90

98 % der Zutaten für diese Gerichte kommen aus einem Radius < 70 km.

2 %: Öl, Salz, Pfeffer haben eine etwas längere Anreise.

Dazu empfehlen wir einen **SCHWARZRIESLING** vom Weingut Benz in Tauberfranken, halbtrocken – fruchtig

0,25 6,90

Ich glaub' ich bin am Meer...

Desserts & Käse

Original Tiramisu 6,90

Mousse au chocolat 6,90

100% Ziegeneis Vanille, Schoko, Sauerkirsch Kugel 2,50

Affogato al caffè – Espresso mit Vanilleeis 3,50
„affogare“ = italienisch „ertrinken“ – das Vanilleeis ertrinkt im heißen Espresso...

...Cremeeis...1,20 / Kugel
Portion Schlagsahne 1,-

Bourbon-Vanille / Erdbeer / Schokolade / Stracciatella / Walnuss

...dazu:
Espresso, Cappuccino & Co. von



...ein Glas Dessertwein – nach Tagesangebot 0,1 4,-

Pecorino Sardo – original sardischer Schafskäse mit Orangensalsa und Brot 7,90

Sauerländer Ziegenkäse vom Meister Ziegenhof/ Familie Fredebeul mit hausgemachtem Fruchtsenf und Baguette 7,90

Ich glaub' ich bin am Meer...

Aperitif

Original HUGO – hausgemachte Holunderblütenessenz, Zitrone, Minze,
Winzersekt, Soda Glas 6,-
...auch alkoholfrei – mit alkoholfreiem Sekt, Zitrone und Soda Glas 6,-

LIMONCELLO Spritz – Limoncello, Thomas Henry Tonic, Zitrone, Basilikum, Soda
Glas 6,-

FLOREALE Tonic alkoholfrei – Martini Floreale, Thomas Henry Tonic, Orange,
Basilikum, Soda Glas 6,-

Weissweine

Fiano Roycello IGT 2018 Tormaresca, Apulien

Der Fiano offenbart Ananas, weiße Früchte und blumige Noten von Zedern und
Jasmin

0,25 7,90

0,75 21,90

Deutsche Weißweine 0,25 6,90

RIVANER, Weingut Wirsching, Iphofen, Franken, fruchtig - trocken, leicht
RIESLING Hochgewächs, Kallfelz, Mosel, trocken oder feinherb oder fruchtsüß
WEISSBURGUNDER Benz, trocken, feingliedrige Frucht, leichter Schmelz
SILVANER Benz, Tauberfranken, trocken, duftig, mineralisch, säurearm

Rotweine

Nero d'Avola & Syrah DOC 2019 Famiglia Roccaperciata, Sizilien
aromatische Noten von süßen Kirschen, reifen Beeren, Vanille und Gewürzen lässt
der Nero d'Avola erkennen, am Gaumen ist er opulent, wohl balanciert mit sanften
Tanninen und einer verführerischen Fülle

0,25 6,90

0,75 19,90

Deutsche Rose- und Rotweine 0,25 6,90

ROSE SCHWARZRIESLING Benz, jugendlich, fruchtig - frisch, lachsfarben
SPÄTBURGUNDER Benz, Tauberfranken, trocken, kräftig, weich, feinfruchtig
SCHWARZRIESLING Benz, Tauberfranken, halbtrocken - fruchtig

Für Änderungswünsche berechnen wir je nach Aufwand 1,50 – 3,50.

Ich glaub' ich bin am Meer...

Mittagskarte

Vornweg: hausgemachte Aioli mit Brotkorb klein 5,30 groß 8,90
Carpaccio vom Angusrind mit bestem Olivenöl, Grana Padano und Salat 15,90
Bresaola- luftgetrocknetes Rinderfilet mit Olivenöl, Grana Padano & Salat 14,90
Tomatensuppe mit Pesto / Waldpilzcremesuppe 7,20

Großer bunter Salat mit Baguette (vegi) 11,90

...und gebackenem Weißkäse (vegi) oder ...und gebratenem Schweinefilet oder
...und gebratenem Fischfilet des Tages je 15,90

Wild garantiert aus den umliegenden Wäldern...

Carpaccio vom Schmaltier mit Olivenöl, Grana Padano und Salat 15,90
hausgemachte grobe Wildbratwurst mit Rotkohl & Röstkartoffeln 15,90
Bandnudeln mit feinem Rehragout und Grana Padano 15,90
geschmorte Wildschweinschulter (Borberger Wald) mit Rotkohl & Klößen 24,90

Mein Tipp: Fritto Misto Mare

gebackene Meeresfrüchte - Black Tiger Garnelen, Kalmar, Sardellen,
Fischfiletstücke mit Zitrone, Aioli, Salat und Baguette 22,90

Mittagsmenü:

werktags serviert von 12-14 Uhr

...steht auf dem Klemmbrett p.P. 19,90

Pasta & Risotto:

Bandnudeln mit sauerländer Steinpilzen und Grana Padano 17,90
Bandnudeln mit frischer schwarzer Sommertrüffel aus Italien 15,90
Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen und Grana Padano 16,90
Spaghettini mit Riesengarnelen, Kirschtomaten und Basilikum 16,90
Risotto mit Lachsfiletstücken, Weißwein und Bottarga 17,90

Dessert - Dolce

Affogato al caffè - Espresso mit Vanilleeis 3,50
Cremeeis 1,20 / Kugel / Bourbon-Vanille / Erdbeer / Schokolade / Stracciatelle / Walnuss

Ich glaub' ich bin am Meer...

Sonntagskarte

Carpaccio vom Angusrind mit bestem Olivenöl, Grana Padano und Salat 15,90

Original vom Hofer, Moos in Südtirol: Speckbrettl mit Abteibrot 11,-

Tomatensuppe mit Pesto / Waldpilzcremesuppe 7,20

Großer bunter Salat mit Baguette (vegi) 11,90

...und gebackenem Weißkäse (vegi) oder ...und gebratenem Schweinefilet oder

...und gebratenem Fischfilet des Tages je 15,90

Pasta

...mit sauerländer Steinpilzen und Grana Padano 17,90

... mit feinem Rehbockragout mit Grana Padano 15,90

... mit frischer schwarzer Sommertrüffel aus Italien 15,90

... mit frischen Pfifferlingen und Grana Padano 16,90

Sonntagsmenü:

vorweg

hausgemachte Paté mit Fruchtsalsa und Salat oder
Kraftbrühe mit Klößchen oder Waldpilzcremesuppe

besser als auf der Alm: hausgemachte Käseknödel mit Butterschmelze und
Krautsalat (vegi) 23,90

oder

gebratene Regenbogenforellenfilets (aus Beckers Teich) mit Kartoffeln und
Salat 27,90

oder

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Salbei, Schinken, Gemüse und Rösti
27,90

oder

geschmorte Wildschweinschulter (Borberger Jagd) mit Rotkohl und
Klößen 27,90

zum Abschluss:

Dessertteller mit Früchten und Eis

(ohne Suppe und/oder Dessert: je 3,- abziehen)

Für Änderungswünsche berechnen wir je nach Aufwand 1,50 - 3,50.

Dessert - Dolce

Affogato al caffè - Espresso mit Vanilleeis 3,50

Cremeeis 1,20 / Kugel / Portion Schlagsahne 1,-

Bourbon-Vanille / Erdbeer / Schokolade / Stracciatella / Walnuss

Ich glaub' ich bin am Meer...

Mittwochskarte

Vornweg: hausgemachte Aioli mit Brotkorb klein 5,30 groß 8,90
Carpaccio vom Angusrind mit bestem Olivenöl, Grana Padano und Salat 15,90
Original vom Hofer, Moos in Südtirol: Speckbrettl mit Abteibrot 11,-
Tomatensuppe mit Pesto / Waldpilzcremesuppe 7,20

Großer bunter Salat mit Baguette (vegi) 11,90
...und gebackenem Weißkäse (vegi) oder ...und gebratenem Schweinefilet oder
...und gebratenem Fischfilet des Tages je 15,90

Abendmenü

hausgemachte Paté mit Fruchtsalsa und Salat
oder

Waldpilzsuppe mit jungem Lauch
oder

Pasta mit frischen Steinpilzen und Grana Padano



geschmorte Rinderschulter mit Rotkohl und kleinen Klößen
oder

gebratenes Welsfilet mit Tomate, Pesto, Kartoffeln und Salat
oder

gebratenes Sellerieschnitzel mit Gorgonzola, Spitzkohl und Kartoffeln (vegetarisch)



Tiramisu mit Pralinensauce oder Eiskaffee mit Sahne oder Bergkäse mit
hausgemachten Feigensenf

Menüpreis 30,90

WEINEMPFEHLUNG

Weißer Burgunder 2019, Korrell, Nahe

Der trockene Weißburgunder zeigt einen schönen, floral-fruchtigen Duft. Er erinnert an
sonnengereifte, gelbe Früchte wie Weinbergspfirsich und reife Birne. Er ist ausgewogen,
beschwingt und dabei sehr feingliedrig. 0,75 23,40

Syrah Alta IGT 2016 von Teanum, Apulien

Der Alta Syrah duftet nach Aromen von Vanille und Gewürzen. Er ist trocken, warm
und sanft im Geschmack. 0,75 21,90