

Speisekarte

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 2) | <i>Geräuchertes Sauerländer Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter</i> | 7,00 € |
| 3) | <i>Rinderkraftbrühe mit Einlage</i> | 3,00 € |
| 4) | <i>„Französische Zwiebelsuppe“ mit Käse überbacken</i> | 5,20 € |
| 6) | <i>Salatteller mit Fetakäse</i> | 6,90 € |
| 9) | <i>Sauerländer Kräuterpfannekuchen mit Speckstreifen
dazu reichen wir einen Kopfsalat in Rahm</i> | 10,00 € |
| 12) | <i>„Möllsiepener Krüstchen“ unser Klassiker
man muß es einfach mal probieren</i> | 13,00 € |
| 13) | <i>Schweinefilet „ländlich“ im Schinkenmantel
mit Rahmsauce, Salatteller und Kartoffelkroketten</i> | 19,50 € |
| 14) | <i>„Bauernomelette“ Röstkartoffeln mit Mettwurst, Zwiebeln
dazu reichen wir einen Kopfsalat in Rahm</i> | 11,00 € |
| 16) | <i>Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Pilzrahmsauce
dazu reichen wir einen Salatteller und Pommes frites</i> | 14,00 € |
| 23) | <i>Rumpsteak "Hofmeister" mit Kräuterbutter,
Salatteller und Pommes frites</i> | 21,50 € |
| 28) | <i>Putenmedaillons „Berner Art“ mit Tomate und Käse überbacken
dazu reichen wir einen Salatteller und Kartoffelkroketten</i> | 16,00 € |
| 31) | <i>Sauerländer Forelle filiiert „Müllerin Art“ in brauner Butter gebacken,
dazu reichen wir einen Salatteller und Petersilienkartoffeln</i> | 16,00 € |
| 41) | <i><u>Vegetarisch:</u> Gemüseschnitzel „ungarisch“ mit Paprikasauce
dazu reichen wir einen Salatteller und Kartoffelkroketten</i> | 15,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 61) | <i>Gemischtes Eis ohne Sahne</i> | 3,00 € |
| 62) | <i>Gemischtes Eis mit Sahne</i> | 3,50 € |
| 63) | <i>„Dame blanche“ Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensauce</i> | 5,00 € |
| 66) | <i>„Eierlikörschale“ Schokoladen- und Haselnusseis mit Sahne,
Eierlikör und Krokant garniert</i> | 5,00 € |
| 69) | <i>Tiroler Apfelstrudel (warm serviert) mit Vanilleeis und Sahne</i> | 5,00 € |