



Wild genießen

Edelwildragout von Reh & Hirsch

In Trollingersoße, mit Preiselbeerbirne und Kartoffelklöße 14,20

Scheiben vom Hirschrücken

auf karamellisierten Kürbisspalten, gebratene Austerpilzen
und Schupfnudeln 19,00

Wilddiebsteller

von Hirsch & Wildschwein, mit Waldpilzen, Rosenkohl
und Herzoginkartoffeln 15,50

Variation vom Wildschwein

Rückensteak, Braten und Bratwurst auf Spitzkohl,
Herzoginkartoffeln 16,00

Geschnetzeltes vom Hasenrückenfilet

mit Waldpilzen, Preiselbeersoße, Rosenkohl
und Butterspätzle 16,50

Geschmorte Hasenkeule

mit Rotkohl und Kartoffelklöße 14,20



Vorspeisen

Gebeizter Lachs

mit Kartoffelpuffer, Senf - Dillcreme und Salatbukett 8,00

Garnelen

mit Paprika in Knoblauch – Olivenöl gebraten, Baguette 9,00

Kartoffelpuffer

Knochenschinken und Kräuterschmand 6,20

Westfälischer Landschinken

mit Butter u. Schwarzbrot kl. Portion 3,90 große Portion 6,90

Gebratene Gänseleber

auf Feldsalat mit Himbeerdressing und Baguette 8,00

Wernings Antipasti Teller

mit Schinken, Vitello tonnato, mariniertem Gemüse,
und Tomate Mozzarella 9,00



Suppen

Kürbiscremesuppe gerösteten Kernen 4,50

mit Garnelenspieß 5,00

Steckrübensuppe mit Scheiben vom Rauchend 4,00

Wildkraftbrühe

mit Gemüsestreifen und Hirschfleischbällchen und Eierstich 4,50

Fisch

Zanderfilet

gebraten auf Dillrahmgurken und Kartoffelschnee 16,80

Lachsfilet

mit Orangensoße, Marktgemüse und Kartoffelgratin 16,00

Hauptgerichte

Bauernsalat *

mit Schafskäse, Oliven und Gemüse 7,20

Spaghetti * in Olivenöl gebraten,

mit Pfannengemüse und frischen Kräutern 8,20

Krüstchen

Kl. Schnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatbukett 8,50



Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Jäger Art“

mit Pilzrahmsauce und Pommes frites 11,50

Lippische Kohlwurst

mit Grünkohl und Bratkartoffeln 11,00

Grünkohlplatte

mit Kasseler, Kohlwurst und Rauchend und Bratkartoffeln 13,50

Schweinefilet – Medaillons

auf Waldpilzen in Sahne, und Herzoginkartoffeln 14,00

Rosa gebratene Entenbrust

mit Traubensauce, Mandelbrokkoli und gebratene Polenta 16,50

Osso bucco

Kalbshaxenscheiben in Rotwein geschmort,
mit Wurzelgemüse und gebratene Polenta 17,00

Scheiben vom Ochsenrücken

saure Fitzebohnen in Rahm und Bratkartoffeln 16,50

Filetsteak mit Garnelen

Orangen-Pfeffersauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin 19,50



Nachspeisen

Gemischtes Eis mit Sahne 3,00

Vanilleeiscrème mit heißen Kirschen 4,50

Helles und dunkles Schokoladenmousse
mit Rumtopf Früchten 5,00

Zimtpflaumeneis auf Zwetschgenröster 5,00

Kaiserschmarren
mit Zwetschgen und Vanilleeis 5,50



Wir akzeptieren folgende Bonuskarten: City for two - NW Karte.
Wenn Sie diese Karten benutzen möchten,
informieren Sie unsere Mitarbeiter/innen vor der Rechnungstellung,
und benutzen Sie immer nur eine Karte pro Besuch.