



„Steinpilze Pur“

frische Steinpilze aus dem Balver Wald

mit etwas Speck und Zwiebeln in der Pfanne gebraten

serviert mit einem Schnittlauchrührei

dazu Butterkartoffeln € 17,80

Die Pilzpfanne

frische Pfifferlinge und Champignons

hausgemachte Semmelknödel „Süd-Tiroler Art“

Portion frischer Pfifferlinge und Champignons mit Speck und Zwiebeln
in der Pfanne gebraten, serviert mit hausgemachten Semmelknödeln

und Manni's leckerer Rahmsauce € 16,80

dazu ein Salatteller € 4,00





~~~~~ Zu allen folgenden Gedecken reichen wir ~~~~~  
eine frische Rinderkraftbrühe  
und eine Süß-Speise als Dessert

Gedeck < 1 > € 19,90

**Sauerländer Festtagsbraten**

saftiger Schweins-Nackenbraten und zarter Rinderschmorbraten  
mit Wurzelgemüse in der Kasserolle geschmort  
angerichtet mit einem Gemüseteller und Kartoffelklößen

Gedeck < 2 > € 20,90

**Rinderzunge „Madeira“**

frische Rinderzunge in Wurzelsud gargezogen,  
angerichtet mit einer kräftigen Madeira-Sauce  
dazu Brocoligemüse und Kartoffelpüree

Gedeck < 3 > € 20,90

**Schinkenschnitzel „Dubbar“**

Schinkenschnitzel in Semmelbrösel paniert und in der Pfanne gebraten,  
serviert mit gedünsteten Blumenkohl und Sauce Hollandaise überbacken  
dazu ein Salatteller und pommes frites

Gedeck < 4 > € 21,80

**Frische Sauerländer Regenbogenforelle "blau" oder "Müllerin"**

zerlassene Butter, Kopfsalat mit Joghurt-Rahm und Salzkartoffeln  
(Wir fangen sie erst wenn Sie sie bestellen)

Gedeck < 5 > € 21,90

**Wildragout von Reh und Hirsch**

vom heimischen Wild und nur aus Lauf und Keule geschnitten  
feine Wacholdersauce mit Waldpilzen und Johannisbeeren  
dazu ein Apfelkompott, Preiselbeeren und Kartoffelkroketten

Gedeck < 6 > € 23,90

**Die Jagdpfanne mit Rippchen**

Wildschweinbraten aus der Keule mit einer Sauerkirsch-Pfeffersauce  
und zarte Wildschwein-Rippchen mit etwas Chili-Preiselbeeren überkrustet  
dazu Apfelrotkraut und Kartoffelkroketten