



KLEINIGKEITEN UND VORSPEISEN

BRUSCHETTA mit Strauchtomaten, Basilikum und Ruccolasalat **6,50 Euro**

DREIERLEI VOM KÜRBIS (Suppe, Chutney, Salat)
mit gebratener Barbarie Entenbrust und Purple Curry **11,00 Euro**

TINO´S BUNTE TAPAS (UNSER GEHEIMTIPP)

5 Kalte und Warme Spezialitäten aus der Schützenhaus Küche **12,80 Euro**

CARPACCIO vom Rind mit gebratenen Champignons,
Parmesan und Ruccolasalat **groß 12,80 Euro**
klein 10,80 Euro

FEIN GERÄUCHERTER LACHS mit Frischkäse und
roter Beete, grünem Meerrettich und Winterlichen Salaten in
Passionsfruchtdressing **12,00 Euro**

LÖFFELWEISE DELIKAT

Schaumsuppe von Curry und Zitronengras mit Scampispiß **7,50 Euro**

Aufgeschlagene Cremesuppe vom Blumenkohl mit Mandeln und
Käsecrostini **6,50 Euro**

SCHÜTZENHAUS „*BOUILLABAISSE*“
Unsere Interpretation der berühmtesten Fischsuppe der Welt **8,50 Euro**

Alle Suppen können Sie auch als kleine Portion bestellen 5,00 €



„DEN GIBT´S IMMER“ Arrangement von Blattsalaten
in Hausdressing mit lauwarmen Linsen
und gebratener Hähnchenbrust **12,80 Euro**

Knackige Salate in Balsamicodressing mit glacierter Entenbrust, Marsalajus,
Feigen und Maronen **13,50 Euro**

THAI-SALAT bunte Gartensalate in Sesamdressing mit gebackenen
Poulardenspießen in Thaimarinade und Erdnuss-Chili-Dip **13,80 Euro**

PASTA, RISOTTO UND VEGETARISCH

Limonenrisotto mit Ruccola, geschmorter Kalbswange in Balsamico
Wolfsbarschfilet **16,50 Euro**

Tagliatelle in Stein-Pilz-Trüffelschaum, Waldpilze, Ruccola, Parmesan **13,50 Euro**

Penne al arrabiatta in pikanter Tomatensauce, Basilikum, Parmesan
Dazu gebratene Gambas **8,50 Euro**
17,50 Euro

FRISCH AUS DEM MEER

LACHSMEDAILLONS auf Spinatrisotto mit feiner Fischveloute
und konfierten Tomaten **18,50 Euro**

ZANDERFILET auf der Haut gebraten mit Orangenspitzkohl
und Kartoffelcreme **18,50 Euro**

GAMBAS in Oliven-Knoblauchöl gebraten, Tomaten, Lauchzwiebeln
Und Kräuterbutter, Stangenbrot **21,00 Euro**
Als Vorspeise **14,50 Euro**

Grillteller aus FLUSS & MEER mit bunten Beilagen **23,50 Euro**



HAUPTGÄNGE

Geschmortes und Gebratenes vom ANGUSRIND (Filet & Backe) mit Birne, Bohnen, Speck und Kartoffelsauerrahm-Stampf	24,50 Euro
BARBARIE ENTENBRUST rosa gebraten auf Portweinsauce, dazu Balsamico-Linsen und Schupfnudeln	19,50 Euro
CORDON BLEU 2012 auf Waldpilzrahm, dazu Erbsen und Möhren und Röstkartoffeln	17,50 Euro
Gebratene MAIS-POULARDENBRUST auf Madeirasauce mit Tomaten-Zucchini-Nudeln	16,50 Euro
Filet vom BERGISCHEN HAUSSCHWEIN gefüllt mit Ochsenschwanzragout, Rübstil, geschmorte Kartoffeln	16,50 Euro
MILCHKALBSLEBER in Salbeibutter gebraten mit Rotweinsauce, Apfel, Röstzwiebeln, winterliches Rahmgemüse, Nuss-Butter-Kartoffelstampf	18,00 Euro
RUMPSTEAK VOM ANGUS-RIND mit Cafe de Paris-Schmelz Weiße Zwiebeln, Bohnen und Kartoffel-Rahmtörtchen	21,50 Euro
KALBSTAFELSPITZ „ SURF & TURF“ mit Gamba, Sauce Choron, dazu bunte Bohnen und Bratkartoffelstampf	23,00 Euro