Die Vorspeisen

Frühlingssalate, gebratener grüner Spargel, Parmesan

7,80 €

Serranoschinken, Melone, kalte Tomatensauce

8,50 €

Gebratene Riesengarnelen, Avocadocreme, Röstbrot

9,80 €

Die Suppen

Rinderkraftbrühe, Flädle, Gemüsestreifen

3,80 €

Bärlauchcremesuppe, Schinkenchips

4,20 €

Curry-Linsensuppe, Joghurt

5,50 €

Die Hauptgänge

Spaghetti, Bärlauchpesto, getrocknete Tomaten, Flußkrebse

12,50 €

Geflügelleber, Balsamicojus, Bratkartoffeln

12,50 €

Medaillons vom Schweinefilet, Gorgonzolasauce, frisches Gemüse, Tagliatelle

14,80 €

Rumpsteak vom Angusrind, pikantes Tomatensalsa, kleine Ofenkartoffeln

19,50 €

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet, Flußkrebssauce, Frühlingszwiebeln, Wildreis

16,20 €

In Knoblauch gebratene Rotbarbenfilets, gebratenes Gemüse, Kräuternudeln

16,80 €

Regional

Gebratene Kartoffelklöße, Kräutersauce, geschmorte Zwiebeln

8,50 €

Kalbszunge, Schnittlauchsauce, Möhrengemüse, Salzkartoffeln

14,50 €

Vegetarisch

Polentatorte, gebratenes Gemüse

8,50 €

Ofenkartoffeln, verschiedene Dips

8,80 €

Brotzeit

Pikanter Rindfleischsalat, Bratkartoffeln

8,50 €

Käsebrett mit internationalen Käsespezialitäten

8,50 €

Krüstchen „Aspethera“
Kleines Schnitzel, Spiegelei, Paderborner Brot, Salat

9,80 €

Die Desserts

Mascarponecreme, Pistazien, frische Früchte

5,20 €

Hausgemachtes Kirschparfait, Fruchtsauce

5,50 €

Zweierlei Mousse au chocolate

5,50 €