

rôtisserie weingrün

vorspeisen

	€
pfifferlingssalat und glaciertes kalbsbries	12
tomaten - brot – salat mit huhn	11
spinatsalat mit speck und pinienkernen	10
tiroler bergschinken von der volano-aufschnittmaschine mit spreewälder gurke und frischem kren	10
dreierlei von der tomate	11
matjesfilet „hausfrauenart“ mit gewürzgurken, apfel, zwiebel creme fraiche und kleinen pelkartoffeln	11

vom flammenwand-grill

½ paderborner mast-hähnchen aus kontrollierter aufzucht *	13
rumpsteak vom us-beef (250g), mit sc béarnaise	23
entrecote das beste stück vom us-beef (250g), mit sc béarnaise	23
spare ribs mit barbecue – soße	13
gegrillte kalbsleber	17
kalbskotelett mit salbeibutter	26
dorade im ganzen mit zitronenbutter und chilli-tomatenbutter dazu servieren wir unseren kräutersalat	22
das fleischlose gericht: pfifferlingsrisotto	16

unser mixed grill

paderborner bio-huhn, spare ribs, entrecôte
mit gebratenen kartoffeln, kräutersalat und einer sosse ihrer wahl
pro person 22 €

* = mit einer sosse ihrer wahl

unsere barbecue-sosse – knoblauchmayonaise - sc. béarnaise oder bratenjus

beilagen

pfifferlinge in rahm	7
kopf – römer – kräutersalat mit unserem spezialdressing	4
mediterranes grill-gemüse mit thymian	4
kleine gebratene kartoffeln mit rosmarin, olivenöl & meersalz	3
gegrillte polentaschnitte mit limonenöl	3

süßes & käse

geeistes pfirsichsüppchen mit holundereis	8
catalanische creme mit blaubeeren in cassissauce	8
lauwarmer aprikosenstreusel mit angeschlagener sahne und vanilleeis	8
unser warmer schokoladenkuchen mit flüssigem kern und cremeeis	8
flammierte erdbeeren mit altem balsamico und vanilleeis	8
käseduell – kuh gegen ziege – 3 : 1	8