



### Vorspeisen:

#### *Geräuchertes Forellenfilet*

mit Sahnemeerrettich an gebratenen Toasttalern bunt garniert (a, d, f) 8,30 €

#### *Lachsforellen-Rose gebeizt*

mit Kräutern, dazu westfälische Reibekuchen frisch aus der Pfanne (g) 8,30 €

#### *Champignon a la Creme*

mit Soße nach Hollandaiser Art gratiniert, dazu frisches Baguette (a, d, h) 7,50 €

### Suppen:

#### *Großmutter's Hühnerbrühe*

mit Ei und Streifen von frischem Gartengemüse (a, g, h) 3,50 €

#### *Tomatensuppe süß-sauer*

mit Schlagsahnehaube und frischer Kresse (a) 3,50 €

#### *Kräuterrahmsüppchen von frischen Kräutern*

aus eigenem Anbau mit Lachsforellenstreifen (a, f) 4,00 €

### Fleischlos aber nicht Reizlos

#### *Käsespätzle nach alter schwäbischer Rezeptur*

mit gebackenen Zwiebelringen (a, d, g) 7,50 €

#### *Bandudeln in Tomaten-Ricotta-Soße*

mit frischen Gemüsestreifen verfeinert mit italienischem Gorgonzola und frisch geraspeltem Parmesan (a, d, g, h) 7,00 €

- Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung -

#### Zusatzstoffe

2 Konservierungsstoffe  
3 Antioxidationsmittel  
15 Nitritpökelsalz

#### Allergene

a Milcheiweiß / Laktose  
b Erdnuss  
c Schalenfrüchte  
d Glutenhaltige Getreide

e Krebstiere  
f Fisch  
g Hühnererei  
h Sellerie

i Senf  
j Sesam  
k Soja  
l Schwefeldioxid

m Lupinen  
n Weichtiere



## Schlemmereien aus dem Sauerland:

### *Potthucke nach traditioneller Art*

mit eingebackenen westfälischen Mettenden in frischer Butter gebraten, dazu feines Rübenkraut und Schwarzbrot (2, 3, 15 / a, d, g, i) 9,80 €

### *Kröstchen nach Art des Hauses*

zartes, paniertes Schnitzel vom Schweinerücken auf Buttertoast mit gebratenen Champignons, Bratensoße und Spiegelei an Salatbeilage mit Pommes frites (d, g,) 11,40 €

### *Dicke Bohnen in Schmand Rahm mit gebratenen Kasseler*

und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (2, 3, 7, 15 / a, d) 10,40 €

### *Himmel und Erde*

typisches sauerländer Gericht aus Stampfkartoffeln und Äpfeln mit gebratenem Panhas (2 / a, d) 8,50 €

## Geflügelgerichte

### *Geschnetzelte Putenbrust nach Züricher Art*

mit frischen Kräutern und Champignons in Sahne, dazu hausgemachte Spätzle und Salat vom Buffet (a, d, g) 14,00 €

### *Putensteak vom Grill*

mit Currysoße und gebackenen Früchten dazu Reis (a, d) 14,80 €

### *Halbe Bauernente*

mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Pommes croquettes

(a, d, g) 16,20 €

- Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung -

#### Zusatzstoffe

2 Konservierungsstoffe  
3 Antioxidationsmittel  
15 Nitritpökelsalz

#### Allergene

a Milcheiweiß / Laktose  
b Erdnuss  
c Schalenfrüchte  
d Glutenhaltige Getreide

e Krebstiere  
f Fisch  
g Hühnerei  
h Sellerie

i Senf  
j Sesam  
k Soja  
l Schwefeldioxid

m Lupinen  
n Weichtiere



## Spezialitäten des Hauses

### *Brüninghauser Steakpfännchen*

mit Schweinelendchen und Rumpsteak vom Grill auf Bratkartoffeln und frischen Gemüse mit Rahmchampignons und Röstzwiebeln (a) 16,50 €

### *Feuriger Schweinefiletspieß „Bremecker Hammer“*

mit scharfer, Paprikasoße angerichtet auf Pommes-frites, dazu bedienen Sie sich bitte mit Salat an unserem Buffet (1) 16,20 €

### *Feinschmeckerteller „Brünin“*

von Schweinefiletmedaillons im Speckmantel auf hausgemachten Käsespätzle mit Grilltomate und Broccoliröschen (2, 3, 15 / a, d, g) 15,90 €

### *Schweinefilet nach Küchenchefs Art*

im Ganzen gebraten, mit frischer Kräuterkruste gratiniert, umlegt mit frischem Gartengemüse, dazu gratinierte Kartoffeln (a, d, g) 16,90 €

## Fischgerichte

### *Zanderfilet in Butter gebraten*

auf Gemüsejulienne in Butter und Kräutern sautiert, dazu Schwenkkartoffeln (a, f, h) 17,50 €

### *Seelachsfilet „Orly“*

in Bierteig gebacken mit Tomatensoße, Butterkartoffeln und Salat vom Buffet (16 / a, d, f, g) 14,30 €

### *Welsfilet in Weißwein gedünstet*

auf frischem Porreegemüse in Rahm, dazu junge Kartoffeln (16, / a, f, h) 15,30 €

- Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung -

#### Zusatzstoffe

2	Konservierungsstoffe
3	Antioxidationsmittel
15	Nitritpökelsalz

#### Allergene

a	Milchweiß / Laktose
b	Erdnuss
c	Schalenfrüchte
d	Glutenhaltige Getreide

e	Krebstiere
f	Fisch
g	Hühnerei
h	Sellerie

i	Senf
j	Sesam
k	Soja
l	Schwefeldioxid

m	Lupinen
n	Weichtiere



## Steakgerichte vom Lavasteingrill

### *Kerniges Rumpsteak (200g medium gebraten)*

auf frischem, geschmorrt Spitzkohl, dazu gebratene Drillinge mit Speck (2, 3, 15) 16,30 €

### *Zarte Rumpsteak nach Strindbergs Art*

mit Senf-Kräuter-Kruste auf Rotweinjus, dazu Bohnengemüse und Röstkartoffeln (2, 3, 15 / i) 16,80 €

### *Zartes Rinderfilet in der Pfefferkruste*

angerichtet auf hausgemachtem Tellerrösti mit Champignons in Kräuterbutter,  
dazu Bohnen im Speckmantel (2, 3, 15 / a) 19,50 €

## Steaks vom Lavasteingrill

<i>Rumpsteak</i>	180g <u>13,00 €</u>	220g <u>15,00 €</u>	300g <u>18,00 €</u>
<i>Schweinefilet</i>	180g <u>11,00 €</u>	220g <u>13,00 €</u>	300g <u>16,50 €</u>
<i>Rinderfiletsteak</i>	180g <u>18,00 €</u>	220g <u>21,00 €</u>	300g <u>25,00 €</u>

dazu reichen wir: Kräuterbutter und Grilltomate (a)

Ofenkartoffel mit Kräuter-Knoblauch-Quark (a)	2,60 €
Pommes frites	2,00 €
Bratkartoffeln	2,00 €
Bohnen im Speckmantel (2, 3, 15)	2,50 €
Gemüseteller	3,20 €
Salatteller	2,50 €
Großer Salatteller	4,50 €
Pfeffersoße	2,20 €
Geschmorrt Champignons	2,50 €
Röstzwiebeln	2,00 €

- Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung -

#### Zusatzstoffe

2	Konservierungsstoffe
3	Antioxidationsmittel
15	Nitritpökelsalz

#### Allergene

a	Milchweiß / Laktose
b	Erdnuss
c	Schalenfrüchte
d	Glutenhaltige Getreide

e	Krebstiere
f	Fisch
g	Hühnererei
h	Sellerie

i	Senf
j	Sesam
k	Soja
l	Schwefeldioxid

m	Lupinen
n	Weichtiere



## Schnitzelleckereien

### *Cordon Bleu vom Schweine*

gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse auf Bratensoße mit Zuckererbsen  
und Pommes croquettes (2, 3, 15 / a, d, g) 15,50 €

### *Schnitzel nach Wiener Art*

zartes Schnitzel vom Schweinerücken mit Zitronenscheiben,  
Salat und Pommes frites (a, d, g) 13,50 €

### *Braumeisterschnitzel*

im Gemüsebeet mit Schinken-Rührei und Bratensoße,  
dazu Bratkartoffeln mit Speck (2, 3, 15 / a, d, g) 14,50 €

### *Schweizer Schnitzel*

mit Champignon a la Creme, Schinken und Käse überbacken,  
dazu Salat und Röstitaler (a, d) 15,50 €

## Toastgerichte

### *Herrntoast*

kleines Rumpsteak mit Röstzwiebeln auf Toast mit Salatgarnitur (d) 11,50 €

### *Damentoast*

2 Schweinefiletmedaillons mit Pfirsich und Soße Choron auf Toast, dazu Salatgarnitur (a, d, g) 11,50 €

### *Toast Hawaii*

mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken (2, 3, 15 / a, d) 6,20 €

- Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung -

#### Zusatzstoffe

2 Konservierungsstoffe  
3 Antioxidationsmittel  
15 Nitritpökelsalz

#### Allergene

a Milcheiweiß / Laktose  
b Erdnuss  
c Schalenfrüchte  
d Glutenhaltige Getreide

e Krebstiere  
f Fisch  
g Hühnererei  
h Sellerie

i Senf  
j Sesam  
k Soja  
l Schwefeldioxid

m Lupinen  
n Weichtiere



Für unsere jungen Gäste:

*Geschnetzelte Pute „Donald Duck“*

mit glasiertem Obst in Rahmsoße, dazu Butternudeln (a, d) 5,50 €

*Spaghetti Bolognese*

nach traditionellem Rezept (a, d) 4,50 €

*Schnitzel „Daisy“*

mit Zuckererbsen und Pommes frites (a, d, g) 5,50 €

Dessert:

*Kleiner Apfelpfannekuchen*

mit Vanilleeis (1 / a) 5,50 €

*Frischer Obstsalat mit Vanilleeis*

und Sahne (1 / a) 5,50 €

*Warmer Apfelstrudel*

auf Vanillesoße (1 / a, d, g) 7,50 €

- Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung -

Zusatzstoffe

2 Konservierungsstoffe  
3 Antioxidationsmittel  
15 Nitritpökelsalz

Allergene

a Milcheiweiß / Laktose  
b Erdnuss  
c Schalenfrüchte  
d Glutenhaltige Getreide

e Krebstiere  
f Fisch  
g Hühnerfleisch  
h Sellerie

i Senf  
j Sesam  
k Soja  
l Schwefeldioxid

m Lupinen  
n Weichtiere