



## Speisenkarte für Mittwoch, den 06. Juli 2022

### Verehrte Gäste,

seit über 140 Jahren übt die Familie Wiese eine lange Tradition sauerländischer Gastlichkeit aus. Mit dem Erhalt der Konzession im November 1878 legte Klemens Wiese den Grundstein für dieses generationenübergreifende Lebenswerk.

Viel hat sich seitdem verändert, gleich geblieben sind jedoch die ausgeprägte Gastfreundschaft und das Augenmerk auf Qualität. Unsere saisonale Küche legt daher den Schwerpunkt auf typische, frische Produkte der Region. Begleitet wird das Angebot von einem gut sortierten Weinkeller mit Konzentration auf deutschen Wein.

Unser Küchenteam um Chefkoch Clemens Manthey nimmt Ihre Bestellungen gern zwischen 13.00 Uhr und 17.00 Uhr sowie von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr entgegen. Allergiker bitten wir um entsprechende Information über ihre Unverträglichkeiten. Eine Karte mit dem Ausweis der unterschiedlichen Allergene können Sie darüber hinaus auf Wunsch einsehen.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss und angenehme Stunden in unserem Haus.

Ihre Familie Wiese-Gerlach

### Tagesangebote

#### Suppen, Vorspeisen & Zwischengerichte

Münchner Senfsuppe	€ 9,00
Pastinakenrahmsuppe mit Kräutersahnehaube	€ 9,00
Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und French-Dressing	€ 16,00
Geräuchertes Forellenfilet im Kräutercrêpemantel an Forellen-Kaviar-Schmand und einem Salatbouquet	€ 16,00

### Hauptspeisen

Chili sin Carne mit Langkornreis und einem gemischten Salatteller	€ 16,00
Gebratene Forellenfilets mit Sahnemeerrettich und zerlassener Butter, dazu Salzkartoffeln und ein gemischter Salatteller	€ 20,50
Schweinenackensteak mit Schmorzwiebeln und Champignons an Senfjus, dazu Kartoffelrösti und ein gemischter Salatteller	€ 19,50
Scheiben vom Rinderfilet an Schalottenjus mit Möhren-Kohlrabigemüse und Schupfnudeln	€ 29,00



## Speisenkarte für Mittwoch, den 06. Juli 2022

### Abendmenu

Tomate-Mozzarella mit Rucola und Pesto * * * *	€ 11,00
Zwiebellauchsuppe * * * *	€ 9,00
Paniertes Filet vom Petersfisch mit Remouladensauce dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat * * * *	€ 19,50
Aprikosen-Clafoutis mit frischen Brombeeren und Stracciatellaeis	<u>€ 11,00</u> € 50,50

### Jagdhaus-Klassiker

(nur zwischen 18.00 Uhr und 21.00 Uhr)

Vegetarische Gemüselasagne mit Tomatencoûlis, dazu ein kleiner Salatteller	€ 18,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln dazu Blattsalate mit Kräuter-Sahnedressing	€ 25,00 kleine Portion € 20,50
Rumpsteak (ca. 220g) von argentinischem Black Angus CAMPO Beef aus Freilandhaltung mit Café de Paris-Butter sowie Grillgemüse und Pfannenkartoffeln	€ 29,00
Gebratene Tranchen vom Rehrücken auf Pfeffer-Preiselbeerjus dazu Gartengemüse der Saison und Kartoffelnocken	€ 36,00 kleine Portion € 31,00

## Speisenkarte für Mittwoch, den 06. Juli 2022

### Desserts

(zwischen 18.00 Uhr und 21.00 Uhr, Eisbecher ganztägig)

Parfait von der brasilianischen Tonkabohne mit Rhabarberkompott und Himbeersorbet	€ 12,00
Mousse von der Valrhonasschokolade mit leicht karamelisiertem Blätterteig, Gel von exotischen Früchten und einem Mangosorbet	€ 12,00
Crème brûlée von der Bourbon-Vanille mit Aprikosen-Rosmaringranité und Joghurtespuma	€ 11,00
Französische Käseauswahl aus dem Haus Fromi-Fromager	€ 9,50
Krokantbecher - Espresso-Krokant-Eis mit Krokant, Amarettini, Nüssen, Amaretto und Sahne	€ 6,60
Amarena-Becher mit Amarenakirscheis, Amarenakirschen und Sahne	€ 8,50
Erdbeerbecher mit Vanille- und Erdbeereis, marinierten Erdbeeren und Sahne	€ 8,50
Eisbecher nach Wunsch mit folgenden Sorten zur Wahl:	€ 1,30 pro Kugel
Erdbeer, Amarena-Kirsch, Zitronensorbet, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Walnuss, Espresso-Krokant, dazu Kirschen	€ 1,60
dazu heiße Himbeeren	€ 1,80
dazu warme Schokoladensauce	€ 1,60
dazu Sahne	€ 0,60