



Abendkarte für Mittwoch, den 02. August 2023

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 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr entgegen. Allergiker bitten wir um entsprechende Information über ihre Unverträglichkeiten.

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

Ihre Familie Wiese-Gerlach

Suppen, Vorspeisen & Zwischengerichte

Rinderkraftbrühe mit Einlage	€ 9,00
Tomatenfruchtsuppe mit Sahnehaube	€ 9,00
Fenchelrahmsuppe mit Tomatenconcassée	€ 9,00
Hirtensalat mit Schafskäse, Paprika, Zwiebeln und Gurke	€ 12,00
Garnelencocktail mit Staudensellerie, Frisée und Thousand Island Dressing	€ 16,00
Gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten und Hausdressing	€ 7,50
- dazu Ei, Käse- und Schinkenstreifen	+ € 4,50
- dazu Früchte	+ € 6,00
- dazu Cinghale (Wildschweinsalami)	+ € 7,00
Scheibe Räucherlachs mit Sahnemeerrettich an einem Salatbouquet, dazu ein kleines Reibeküchlein	€ 11,00
als große Portion mit drei Scheiben Lachs und zwei Reibeküchlein	€ 17,00

Abendkarte für Mittwoch, den 02. August 2023

Hauptspeisen

Sizilianische Bohnenpfanne mit dreierlei Bohnen sowie Linsen und Basmatireis	€ 18,00
Vegetarische Gemüselasagne mit Tomatencoûlis, dazu ein kleiner Salatteller	€ 18,00
Sauerländer Regenbogenforelle „Müllerin“ mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln, dazu ein gemischter Salat	€ 22,00
Piccata vom Hähnchen mit Kräuter-Tomatencoûlis, dazu Oliven-Zucchini-Artischockengemüse und Thymian-Kartoffeln	€ 22,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln, dazu Blattsalate mit Kräuter-Sahnedressing	€ 25,50 kleine Portion € 21,00
Rumpsteak (ca. 220g) von argentinischem Black Angus CAMPO Beef aus Freilandhaltung mit Café de Paris-Butter sowie Grillgemüse und Pfannenkartoffeln	€ 30,00
Gebratene Tranchen vom Rehrücken auf Pfeffer-Preiselbeerjus dazu Gartengemüse der Saison und Kartoffelnocken	€ 38,00 kleine Portion € 32,00

Abendkarte für Mittwoch, den 02. August 2023

Desserts

Mousse au chocolat mit Maracujagel und Stracciatellaeis	€ 11,50
Callebautschokoladenschaum mit karamellisiertem Blätterteig, Exotikgel und Passionsfruchtsorbet	€ 13,00
Crème brûlée von der Bourbon Vanille mit Cassissorbet, Holunderblütenespuma und Hippengebäck	€ 12,50
Sommerlicher Beerenkranz mit frischen Beeren der Saison, Mascarponeschaum und Himbeersorbet	€ 13,00
Französische Käseauswahl aus dem Haus Fromi-Fromager	€ 10,50
Krokantbecher - Espresso-Krokant-Eis mit Krokant, Amarettini, Nüssen, Amaretto und Sahne	€ 6,90
Amarena-Becher mit Amarenakirscheis, Amarenakirschen und Sahne	€ 8,90
Erdbeerbecher mit Vanilleeis, Erdbeereis, marinierten Erdbeeren und Sahne	€ 9,00
Eisbecher nach Wunsch mit folgenden Sorten zur Wahl:	€ 1,40 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