

Aperitifempfehlungen

Frisch gepresster Orangensaft aus unserer "Saft Emmi"

€ 4,50

Brombeer-Rosmarin-Secco

fruchtige Brombeer-Schlehe Sirup | Limettenscheibe | Prosecco | Rosmarin

€ 7,80

Ingwer-Zitronengras-Secco

pikanter Ingwer-Sirup mit Prosecco | Ginger Ale | Zitronengrasspalten

€ 7,80

Woodland-Gin Tonic

Woodland | Thomas Henry Tonic | Maracuja

Woodland ist ein echter Dry Gin aus dem reizvollen Sauerland. Überwiegend heimische Botanicals, wie handgepflückter Sauerampfer, aromatische Fichtenspitzen, frische Brennnesseln und kräftige Löwenzahmwurzel, verleihen dem Woodland Sauerland Dry Gin seinen herb-frischen Geschmack.

€ 9,50

Woodland-Pink Gin Wild Berry

Woodland Pink Gin | Schweppes Wild Berry

Streng der regionalen Philosophie folgend zeichnet sich dieser Pink Gin über die klassischen Sauerland Botanicals hinaus durch warme Noten von wilden Beeren und fruchtigen Blüten aus. Himbeere, Johannisbeere, Holunderblüten und Pink Grapefruit verleihen dem Woodland Pink Gin ein fruchtiges, sommerliches Aroma.

€ 9,50

Basilikum ist Rot!

Roter Basilikumblütensirup | Prosecco | Soda | Limettenscheibe

€ 6,80

Goldtraum Sekt

In dieser besonderen Cuvée werden ausgewählte Weine versektet und mit einem Hauch Weinbergspfirsichlikör abgerundet. Das Spiel aus 22-karätigem Blattgoldes machen Goldtraum zum Erlebnis für alle Sinne.

Gold verhält sich neutral und ist daher auch zum Genuss geeignet.

Flasche 0,75l € 32,00

NEU! HONEST Tea

Schwarzer Tee Himbeere Basilikum -vegan-

Grüner Tee Honig Zitrone

Weißer Tee Pfirsich Rosmarin

0,33 l Flasche 3,80 €

Das biozertifizierte Teegetränk vereint Fruchtsaft bzw. Fruchtpuree mit handverlesenen Teeblättern aus den Bergen von Korakundha in Indien. Alle 3 Geschmacksrichtungen enthalten ausschließlich Zutaten aus nachhaltigem Anbau.

Kaltes und warmes Vorab

Knackige Frühlingsalate

garniert mit Avocado | gebratenem Bacon
Dresel-Sahnesauce | Himbeervinaigrette
€ 9,00

½ Avocado mit Räucherlachs & Spargel

im Rucolabett | Parmesanhippe
€ 11,00

Mariniertes Carpaccio vom Angus-Rind

Bärlauchzaziki | Parmesanspäne & Hippe
€ 13,00

Gratinierter Ziegenfrischkäse

Rucola | Walnuß-Ahornsirup-Vinaigrette | Granatapfelkerne
€ 15,00

Achat-Weinbergschnecken „Monsieur Held“

französische Rahmcreme | Gemüsebrunoise
gratinert mit Käse | Weißbrotbalken
7 Stück € 9,00
12 Stück € 12,50

Achat-Weinbergschnecken „Lyonnaise“

Kräuterbutter | Weißbrotbalken
7 Stück € 9,00
12 Stück € 12,50

Klare Tomaten-Essenz von der Roma-Tomate

Bärlauchklößchen | Cherrytomaten | Chesterstange
€ 8,00

Rahmsüppchen von jungem Frühlingsbärlauch

Tomatenespuma
€ 7,00

Cappuccino von Rucola

Ziegenfrischkäse-Schaum | Pfeffer-Mandeln
€ 7,50

Fisch-frisch aus dem Meer...

Pochierter Silbersalm

Fenchelgemüse | pommes gratin
€ 25,00

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Hummercrème | Tagliatelle nero | Dresel-Salat
€ 26,00

Kutterscholle „Finkenwerder Art“

mit Speck & Brotlardons
Limetten-Thymiankartoffeln | Dresel-Salat
€ 19,00

-bitte beachten Sie: Maischolle kann nicht am Tisch filetiert werden-

**Drei Dinge braucht die Pasta um nach großer,
weiter Welt zu schmecken:**

Chili | Ingwer | Knoblauch

dazu knackige Garnelen
fein abgerundet mit Edamamé (Sojabohnen)
€ 18,50

Jahreszeitenmenü

Rahmsüppchen von jungem Frühlingsbärlauch
Tomatenespuma

* * * *

Himbeer-Sorbet
-auf Wunsch mit Schwips-

* * * *

Geschmorte Lammhaxen „Mediterrane Art“
Mediterranes Schmorgemüse | Pastinaken-Wedges
Bärlauchzaziki

* * * *

Sweets:
Erdbeer-Tiramisu | Fruchtmark

Aktionspreis € 38,00

Fleisch- bester Qualität

Karrée vom irischen Weidelamm

-in der Kräuterkruste-

Speck-Bohnenbouquet | Grilltomate | Thymian-Knoblauchjus
Pommes Gratin

€ 32,00

Geschmorte Lammhaxen „Mediterrane Art“

mediterranes Schmorgemüse | Pastinaken-Wedges | Bärlauchzaziki

€ 21,00

Edelfleischteller „Lukullus“

Medaillons von Rind und Kalb sowie Lammkotelette in der Kräuterkruste
Bohnenbouquet | Grilltomate | Limetten-Thymian-Schmörlis | Knoblauchjus

€ 32,00

Frisch aus dem Ofen:

Lammkeulenbraten mit Thymiansauce

Speck-Bohnenbündchen | Limetten-Schmörlis

€ 25,00

Geschmortes Wildragout *-aus heimischer Jagd-*

in feiner Wildrahmsauce | geröstete Champignons
hausgemachte Birnenkroketten | Apfelmus mit Preiselbeeren

€ 24,00

Neu! Und nur bei uns:

Hirschroulade & Salsiccia vom Reh (Rehbratwurst)

Fenchelgemüse | Preiselbeer Senf | Pastinaken Wedges

€ 28,00



Die köstliche Rehbratwurst wird exklusiv für uns von „Meister Lampe & Co.“, einem jungen, aufstrebenden Lüdenscheider Wildbretanbieter, produziert!
Regional! Original! Lecker!

Must Try!

Der Klassiker im Dresel-Style! ☺

Bärlauch-Panko-Kalbsschnitzel

Chili-Mayo | Süßkartoffel Pommes | Dresel-Salat

€ 25,00

Umbestellung zum originalen Wiener Schnitzel möglich

Steaks und mehr....

Vom hochwertigen **Angus-Rind:**

Rinderfilet 200 Gramm | € 25,00

Rinderfilet 300 Gramm | € 37,00

Beilagen Ihrer Wahl:

Süßkartoffel Pommes Frites	€	5,50
pommes frites Kroketten Bratkartoffeln	€	4,50
Sauce hollandaise –hausgemacht-! Kräuterbutter Rahmsauce	€	2,80
Onion Rings	€	3,50
Dresel-Salat	€	5,20
Trüffel-Mayo	€	2,50
Chili-Mayo	€	2,50

Lecker....

Feinschmecker Steakhouse-Frites Dresel-Style ☺

serviert mit Trüffelmayonnaise und Grana Padano

...schmeckt auch als Snack ganz toll... € 6,50

Mit Cognac am Tisch flambiertes Pfefferfilet

französische Rahmcreme | bunte Pfefferauswahl

Pommes frites | Dresel-Salat

200 Gramm | € 36,00

300 Gramm | € 47,00

Premium-Rumpsteak vom Angus-Rind

...kräftiger Fleischgeschmack, mit kleinem Fettrand gebraten...

Röstzwiebeln | frühlingshafte Pfefferbutter

Bratkartoffeln | Dresel-Salat

€ 24,00

Ganz besonders beliebt

„Dreselkrüstchen“

zwei kleine Schweineschnitzel | französische Rahmcreme
Rührei mit Sauce hollandaise | Bratkartoffeln | Salatbouquet
€ 15,50

Rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet

-im Speckmantel gebraten-
bunte Pfefferrahmsauce | pommes frites | Dresel-Salat
€ 23,50

„Dreselpfanne“

...in der Schmiedepfanne serviert...
saftige Steaks von Rind, Schwein und Poularde | Bratkartoffeln | Rührei
Champignons | hausgemachte Sauce hollandaise
€ 23,00

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

in Champignon-Rahmcreme | hausgemachte Birnenkroketten | Dresel-Salat
€ 19,50

Poulardenbrüstchen „Vialli“

Im Cornflakesmantel knusprig gebratene Poulardenbrust
französische Rahmcreme | Preiselbeersahne | pommes frites | Dresel-Salat
€ 19,50

Zart gebratene Kalbsleber „Berliner Art“

gebackene Apfelscheiben und Röstzwiebeln | Kartoffelschnee | Kalbsjus
€ 25,00

Fit in den Frühling!

Großer Salatteller

mit knackigen Blattsalaten garniert mit frischen Früchten
gerösteten Sonnenblumenkernen | Dresel-Sahnesauce und Himbeervinaigrette

Bitte wählen Sie:

ohne Beilage € 11,50
gebratene Poulardenbrust € 16,50
gebratene Kalbsleber € 17,50
Räucherlachs € 17,50
auf der Haut gebratenes Zanderfilet € 18,50

Vegetarische Gerichte

Vorspeisen

Rahmsüppchen von jungem Frühlingsbärlauch

Tomatenespuma

€ 7,00

Spargelcrèmesüppchen

€ 7,00

Klare Essenz von der Roma-Tomate

Cherrytomaten | Chesterstange

€ 7,50

Cappuccino von Rucola

Ziegenfrischkäse-Schaum | Pfeffer-Mandeln

€ 7,50

Knackige Blattsalate mit Wildkräutern und Sonnenblumenkerne

Dresel-Sahnesauce & Himbeervinaigrette

€ 7,50

Gratinierter Ziegenfrischkäse

Rucola | Walnuß-Ahornsirup-Vinaigrette | Granatapfelkerne

€ 15,00

Hauptspeisen

Gouda-Käseschnitzel

auf Gemüse-Couscous | Bärlauchzaziki | Dresel-Salat

€ 16,50

„Veggie-Kröstchen“

gebackenes Sellerieschnitzel & Kräuterrührei mit hausgemachter Sauce hollandaise

Süßkartoffel-pommes-frites | Chili-Mayo | Dresel-Salat

€ 18,50

Steinpilzpanzerotti

in Grana-Padano-Sauce | Dresel-Salat

€ 15,50

Rucola-Süßkartoffelschnitte

auf buntem Marktgemüse | hausgemachte Sauce hollandaise | pommes gratin

€ 16,00