

Vorspeisen

**Tatar vom Sherry–Matjes mit Roter Beete,
Rosmarin–Honig auf Apfel–Kartoffel–Rösti
und gelber Tomatenmarmelade**

EUR 9,90

**Quiche von Pfifferlingen und jungem Lauch
mit Kräuter–Royal und Feldsalat
in Orangen–Dressing**

EUR 10,50

Salat

**Wildkräutersalat mit krossem Ziegenkäsetaler
Salat von Wildkräutern und Frisée
mit gebackenem Ziegenkäse,
serviert mit Speck–Vinaigrette**

EUR 12,50

Suppen

**Zucchini–Schaumsuppe
mit Paprika–Gremolata**

EUR 5,50

**Cremesuppe von geröstetem Knoblauch
mit blauen Trauben und Ciabatta–Croûtons**

EUR 5,90

Vegetarisches Gericht

Kichererbsen-Crêpe auf Feldsalat

Crêpe mit gegrillten Zucchini, fruchtigen Tomaten
und Büffelmozzarella gefüllt,
serviert auf Feldsalat

EUR 9,90

Fischgerichte

Möhnesee-Zander mit Kartoffelschuppen

und Rotweinzwiebeln auf Noilly Prat-
Wurzelgemüse in Dill-Creme

EUR 19,90

Steinbutt aus dem Ofen mit verschiedenen Aromen

mit Blattspinat, Zitrone, Krabben, frischem
Knoblauch und Kräuter-Rissotto-Nocken

EUR 23,90

Fleischgerichte

Schweinefilet im Schwarzwälder Schinkenmantel
mit Pflaumen und Aprikosen in
Honig-Balsamico-Jus,
serviert mit Spitzkohl-Senf-Gemüse
EUR 17,50

**Barbarie-Entenbrust mit
Hagebutten-Apfelfüllung**
auf Rosmarin-Kartoffelplätzchen
und Grand Marnier-Orangensauce
EUR 22,90

Angus Rinderfilet (230 g)
gefüllt mit Steinpilzen,
Wirsing-Rolle mit roten Linsen
und geröstete Kartoffelwürfel
EUR 24,90

Desserts

**Limonen-Panna cotta
mit Johannisbeer-Schaum
an Pistazien-Pesto und Apfel-Bonbon
EUR 6,20**

**Zitronen-Mandel-Tarte
mit hausgemachtem Mohn-Marzipan-Eis
und Heidelbeer-Espuma
EUR 6,90**

**Die besondere Kombination zum Schluss:
Apfel-Blätterteig-Tarte mit karamellisierten
Walnüssen und Vanille-Sahne**

Dazu reichen wir Ihnen eine
besondere Spezialität:

5 cl EisApfel, im Sherry-Glas serviert
Ein sortenreiner Apfelwein aus der Sorte
„Bittenfelder Sämling“, hergestellt wie Eiswein –
ein besonderes Geschmackserlebnis von
württembergischen Streuobst-Wiesen
mit 5% Alkohol

EUR 9,90

Sehr geehrter Gast,
sollten Sie in unserer großen Restaurantkarte
nicht das Geeignete für Ihren Geschmack
gefunden haben, weil der Appetit nicht ganz so
groß ist, können Sie gerne aus den
nachfolgenden Kleinigkeiten wählen.

Kartoffel–Gemüse–Eintopf

EUR 6,90

...mit Mini–Geflügel–Wienern

EUR 8,50

Gebackener Balkankäse in Kräuterpanade

mit Romanasalat und Kirschtomaten in
Joghurt–Kräuter–Dressing

EUR 8,30

Strauchtomaten und Büffelmozzarella

mit hausgemachtem Basilikum–Pesto,
Balsamicoglace und Rucolasalat

EUR 9,80

Gebackene Folienkartoffel

mit Sauerrahm, serviert an buntem Salat

EUR 6,50

...zusätzlich

mit Streifen vom Rauchlachs

oder von der Pute

EUR 7,90

American Clubsandwich

mit gegrillten Hähnchenbruststreifen,
krossem Speck, frischem Salat, Cocktail-Sauce,
Gurken und Tomaten, dazu Pommes frites
EUR 10,90

ARCADEON-Burger

Saftig gegrilltes 200g US-Beef mit frischem
Salat, Röstzwiebeln, Tomaten, Gurken und
Ketchup, dazu Farmer-Kartoffeln und Salat
EUR 11,50

...als Cheese-Burger

EUR 11,90

Schweineschnitzel Wiener Art

mit Bratkartoffeln und kleinem Salat
EUR 13,50

Orangen-Creme brûlée

mit gelber Grütze

EUR 4,90

Bei der Herstellung unserer Speisen könnten folgende
Zusatzstoffe verwendet worden sein:

E 100 – E 180; E 221 – E 228; E 450 – 452