

Let's start ...

... Vielleicht mit einer Vorspeise

Champignonpfännchen
frische Wiesenchampignons in Rahm mit Soße nach Hollandaise Art gratiniert, dazu reichen wir getoastetes Weißbrot
10,60

Hausgemachte Eulaschuppe
von frischem Paprika und kräftigem Rindfleisch
7,00

Nordheller Zwiebelsuppe
Tomatensorte Zwiebel-Lauch-Suppe abgerundet mit gutem sauerländischer Gerstenbräu, mit Käse und Croutons überbacken
6,60

Hartoffelsuppe nach Miss Elli's Art
plütiert mit frischem Gemüse und Sahne, gekrönt mit Kräutern und gebratenen Baconstreifen
6,60

Werdohler Himmel und Ähd
Bäuerliches Gericht mit Äpfeln (Himmel) und Kartoffeln (Ärd) durcheinander gekocht, dazu heimische Blutwurst und Röstzwiebeln auf Bratensoße
8,50 Hauptspeise: 12,50

Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung
1. Preis	2. Preis	3. Preis	4. Preis	5. Preis
...

Rancher favorites

... mit sauerländer Touch

Krüstchen nach Art des Hauses
zartes, paniertes Schnitzel vom Schweinerücken auf Buttertoast mit gebratenen Champignons, Bratensoße und Spiegelei an Salatbeilage mit Pommes frites
12,50

Sauerbraten vom Rind
in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Klöße
18,90

Dicke Bohnen mit Mettwurst
in feiwürziger Rohnsoße mit Sauerländer Mettwurst und gekochtem Speck, dazu knusprige Bratkartoffeln
14,20

Lüdenscheider Potthucks
mit gebrotenen Blutwurst und Apfelscheiben mit Röstzwiebeln auf Bratensoße, dazu leckere Bratkartoffeln
14,20

Gordon Bleu
mit gekochtem Schinken und zart schmelzendem Käse auf Bratensoße mit Pommes frites
13,20

Versewässerchen
(Walrusliker)
3,50 / 2 cl

Last but not least: Etwas Süßes zum Dessert!

Österreichischer Kaiserschmarrn
goldgelb in Butter gebäret mit Vanillesoße
7,00

Apfelfringe in Backteig
mit Zimt und Zucker und einer Kugel Vanilleeis
6,50

Tiramisu
mit Kaffeebiskuit und Mascarpone
7,00

Schabekener Camembert
mit Preiselbeeren und Pumpernickel
10,50

Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung

Schnitzelei

Schwäbisches Almehchnitzel
in Semmelbrösel paniertes Schnitzel auf hausgemachten Käsespätzle mit Champignon a la Creme, Kochschinken und Käse überbacken
10,80 / 13,50

Sauerländer Art
auf frischen Rahlschinken an Bratensoße, mit Krütertührei und gebrotenem Schinkenspeck
10,80 / 13,50

Schnitzel Art der Lüdenscheider
auf westfälischer Potthucke mit Rübekraut-Soße, geröstete Zwiebeln und geschmorten Champignons
10,80 / 13,50

Hölnar Schnitzel
mit gebrotenen Blutwurst und Apfelscheiben mit Röstzwiebeln auf Bratensoße, dazu leckere Bratkartoffeln
10,80 / 13,50

Gordon Bleu
mit gekochtem Schinken und zart schmelzendem Käse auf Bratensoße mit Pommes frites
10,80 / 13,50

Aufpreis: Bunt gemischter Salateller 3,50

Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung
1. Preis	2. Preis	3. Preis	4. Preis	5. Preis
...

Schnitzelei

alle Schnitzel servieren wir mit Pommes frites oder Bratkartoffeln

Rancher's Schnitzel
auf scharfem Chili-Bohnenmüße in Tomatensoße, belegt mit Rührei und Grillspeck
10,80 / 13,50

Feuerschnitzel
auf pikanten Paprikasoße mit feurigen Paparoni, Zwiebeln und Käse überbacken
10,80 / 13,50

Smoke Alley
gebakenes Schnitzel nach Art der Cowboys, belegt mit gebrotenen Ananas und Chili auf Bratensoße
10,80 / 13,50

Texanische Art
auf einem Schmor Gemüse von Paprika, Roten Bohnen und Mais pikant mit Tomatensoße verfeinert
10,80 / 13,50

Gorgonzola Schnitzel
in cremiger Gorgonzola-Sahne
10,80 / 13,50

Aufpreis: Bunt gemischter Salateller 3,50

Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung
1. Preis	2. Preis	3. Preis	4. Preis	5. Preis
...

Schnitzelei

alle Schnitzel servieren wir mit Pommes frites oder Bratkartoffeln

Schnitzel nach Cowgirls Art
mit Kochschinken und Spargel, Soße nach Hollandaise Art
10,80 / 13,50

Burgeländer Schnitzel
mit Senfkraut und gebrotenem Grillspeck auf Bratensoße
10,80 / 13,50

California
mit gebakenen Pfirsich auf Soße nach Choroner Art und Preiselbeeren
10,80 / 13,50

Emmentaler Zwiebelschnitzel
mit Röstzwiebeln und Emmentaler Käse überbacken auf Tomatensoße
10,80 / 13,50

Nibepo-Alke
Sinfonia des Geschmackes von der Nibepo-Alke Ranch mit glasiertem Pfirsich und pikanten Champignon-Pfeffersoße
10,80 / 13,50

Aufpreis: Bunt gemischter Salateller 3,50

Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung
1. Preis	2. Preis	3. Preis	4. Preis	5. Preis
...

INKLUSIVE Pommes frites oder Bratkartoffeln
Rumpsteak
... the best of south america

Rumpsteak „Wild Bill“
mit gerösteten Zwiebeln, Champignons und grünem Pfeffer auf Bratensoße
180g / 24,50
250g / 28,50

Rumpsteak Holzfüller Art
belegt mit Röstzwiebeln und Spiegelei auf Bratensoße
180g / 24,50
250g / 28,50

Rumpsteak Naturell
mit geschrotetem Pfeffer gebäret, mit Kräuterbutter und gebrotenem Bacon
180g / 24,50
250g / 28,50

Roastbeef-Steak
mit Bacon und Sauce gratiniert am Spieß mit knackigem Paprika gebäret, mit Champignon-Pfefferrahm und Weinbrand flambiert
28,20

Aufpreis: Bunt gemischter Salateller 3,50

Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung
1. Preis	2. Preis	3. Preis	4. Preis	5. Preis
...

Besonders zu Empfehlen
... frische Pfifferlinge

Schnitzel Pfifferlingen
mit Speck und Zwiebeln in Rahm
180g 25,00
250g 32,00
300g 37,00

Rumpsteak Pfifferlingen
in der Pfanne medium gebäret, Pfifferlinge in Speck, Zwiebeln und Kräuterbutter gebäret
180g 30,00
250g 34,00

Inklusiv:
Röstkartoffeln oder Pommes frites und Beilagensalat
Als besonderes Extra:
zum Dessert 2 Kugeln Eis

WIE? unser Schnitzelbuffet?

Jeden Mittwoch von 18.00 Uhr bis 20.00 Uhr ausgesuchte Schnitzelvariationen, „all you can eat“ Reservierung zwingend notwendig!

21,50 / Pers.

Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung	Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung
1. Preis	2. Preis	3. Preis	4. Preis	5. Preis
...

Ein guter Tropfen
Regen lässt das Gras wachsen, Wein das Gespräch.

Bacchus Habinett
mit und lieblich-Rheinbessen - Badischer Weißwein
0,2 l Flasche 6,00

Colombar Sauvignon
halbtrocken - Frankreich
0,2 l Flasche 4,00

Maybach Wieber-Burgunder
trocken - Rheinbessen - Weinkellerei Peter Mertens
0,25 l Flasche 6,50

Blanchet Blanc de Blancs
trocken - Frankreich
0,25 l Flasche 6,00

Monte Bianco
trocken und fruchtig - Italien - Weinkellerei Peter Mertens
0,25 l Flasche 6,50

Spätburgunder
trocken - Baden - Qualitätswein - Badischer Weinverband
0,2 l Flasche 5,00

Dornfelder
halbtrocken - Rheinbessen - Qualitätswein - Weinkellerei Peter Mertens
0,2 l Flasche 6,50

Spätburgunder
halbtrocken - Rheinbessen - Qualitätswein - Weinkellerei Peter Mertens
0,2 l Flasche 6,00

Portugieser Rose
halbtrocken - Rheinbessen - Qualitätswein - Weinkellerei Peter Mertens
0,2 l Flasche 6,00

Getränke
... Durst ist schlimmer als Heimweh

Biere
Kronbacher Pils 0,3 l 2,10
Kronbacher dunkel 0,3 l 3,00
Kronbacher Rot 0,3 l 2,90
Aster 0,3 l 3,00
Kronbacher Weizen 0,3 l Flasche 5,00

Biere alkoholfrei
Kronbacher 0,0 % 0,3 l Flasche 3,00
Kronbacher Weizen alkoholfrei 0,3 l Flasche 5,00

Alkohol
Alfri Cola 0,3 l ohne Zucker 3,00
Milu Orange 0,3 l Zitrone 3,00
Coca Cola 0,3 l 2,80
Orangejuice 0,2 l 2,50
Schweppes Zitruslimonade/Tonic 0,2 l 3,00

Longdrinks & Cocktails
Bacardí / Weinbrand - Cola 4,00
Whisky - Cola 5,00
Aperol Spritz 5,00

Spirituosen aus den Sauerländer
Mendener Strouwtweizen 2cl 4,10
Sauerländer Ur-Weizenbrenne 4,10

Spirituosen
Whisky James Walker Red L. 4cl 6,00
Tequila 2cl 2,50
Weinbrand 2cl 2,40
Sambuca 2cl 2,50
Malteser / Jubiläums Aquavit 2cl 2,70
Olester 2cl 2,70
Fernet Branca 2cl 2,20
Ramaozett 2cl 3,50

Offene Weine
Weißwein trocken 0,2 l 3,75
Weißschorle 0,2 l 4,10

Heißgetränke
Tasse Kaffee 2,50
Königsch Kaffee 3,00
Espresso 3,00
Tasse Schokolade 3,00
Latte Macchiato 3,50
Glas Tee 2,50

Preis in Euro incl. MwSt. und Bedienung