Tranzösische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken 7,50 Euro

Hausdipp und Baguette – Brot



3,20 Euro

Vorspeisen

Suppen

Marinierte Oliven 🚳

grüne und schwarze Oliven mariniert mit italienischen Kräutern und Knoblauchöl, dazu /3aguette /3rot und Dipp 7,50 Euro



Portion frische, gebratene Champignons

mit Sauerrahm und Baguette-Brot 11,50 Euro



mit Honig gratinierter Ziegenkäse 🛛 🍘

auf Salatbouquet in Honig-Senfdressing mit gehackten Walnüssen und Brot 12,50 Euro

oder für den kleinen Hunger

Carpaccio vom Rind

auf Olivenöl an einer Salatgarnitur mit Vinaigrette, ausgarniert mit frisch geriebenem Parmesan, Baguette-Brot 15,50 Euro

Häppchen mit Norwegischem Lachs

Comate, Gurke und Blattsalaten in Honig-Senfdressing, Baguette – Brot und Remoulade, ausgarniert mit geräuchertem Lachs 12,50 Euro



kleiner Beilagensalat

4,90 €

Bunter Salatteller

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Essig-Öl-Øressing, ausgarniert mit geriebenem Käse, frischen (hampignons und Hausdipp, Baguette - Brot 17,40 Euro



Chunfischsalat

Comaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Chunfisch, Käse, Schinken und Alattsalate im Aalsamico - Sressing dazu Aaguette - Asrot 17,40 Euro

Salatteller Neptun

Salat von Comaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Alattsalaten mit Honig-Senf-Øressing ausgarniert mit Norwegischen Räucherlachs, Aaguette - Arot 17,40 Euro



Gratinierter Ziegenkäse

vegetarisch

mit Honig und gehackten Walnüssen auf einer Variation von Alattsalaten, Cherrytomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven in Honig -Senfdressing dazu reichen wir Baguette – Brot 17,90 Euro



Gemüseplatte

Gemüse der Saison mit frischen Champignons und Cherrytomaten, nach Wahl mit Sauce Hollandaise oder Butter, als Beilage reichen wir Kartoffel-Rösti 18,50 Euro (auch Vegan bestellbar)



Bandnudeln mit frischen Champignons

auf Rahmsauce dazu ein gemischter Salatteller 18,50 Euro

Variationen von der Ofenkartoffel





mit würzigem Sauerrahm gefüllt, umlegt mit verschiedenen Salaten 12,90 Euro

zusätzlich mit:

• gebratener Hähnchenbrust 17,50 Euro

• frisch gebratenen Champignons 16,50 Euro

• Norwegischen Räucherlachs 18,50 Euro



Rheinischer Sauerbraten

auf herzhafter Sauce verfeinert mit Rosinen an hausgemachtem Apfelrotkohl, serviert mit Kartoffelknödeln 23,90 Euro

Hausmannskost





Seeterrassen

Schweineschnitzel "Wiener Art"

gemischter Salatteller und pommes frites 18,80 Euro

Rahmschnitzel mit frischen (hampignons

gemischter Salatteller und pommes frites 19,80 Euro

Pfefferrahmschnitzel

gemischter Salatteller und Kroketten 19,80 Euro

Zigeunerschnitzel

gemischter Salatteller und pommes frites 19,80 Euro (außer an Feiertagen)

Donnerstags - <mark>Sparpreis</mark> 17,80 €

Donnerstags - <mark>Sparpreis</mark> 17,80 €



⊘onnerstags - Sparpreis
17,80 €

⊗onnerstags - <mark>Sparpreis</mark> 17,80 €



Gerne auch als Hähnchenschnitzel bestellbar

Bergisches Krüstchen

Schweineschnitzel mit frischen Champignons und Spiegelei, umlegt mit verschiedenen Salaten dazu pommes frites 21,90 Euro

Schweineschnitzel "nach Art des Hauses"

mit frischen Champignons, Zwiebeln, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, als Beilagen reichen wir einen gemischten Salatteller und pommes frites 22,90 Euro

Empfehlung vom Küchenchef

Schweineschnitzel "Allgäuer Art"

mit Sirne, Preiselbeeren und Camembert überbacken serviert mit Rösti 20,80 Euro mit einem zusätzlichen Salatteller +3,90 Euro

"Bombay"

Filet von der Hähnchenbrust mit gedünsteten Pfirsichstreifen auf fruchtiger (urrysauce, serviert mit Kroketten 20,80 Euro

mit einem zusätzlichen Salatteller +3,90 Euro

Pfeffrige Hähnchenbrust

Filet von der Hähnchenbrust auf einer pikanten Pfeffersauce mit Paprikastreifen und Pfefferkörnern, gemischter Salat und Kroketten 22,90 Euro



Hähnchenbrustfilet

auf Rahmsauce mit frischen Champignons, gemischter Salatteller und Kroketten 22,90 Euro

Hähnchenbrustfilet "Allgäuer Art"

zarte Medaillons von der Hähnchenbrust mit Birne, Preiselbeeren und Camembert überbacken dazu reichen wir Rösti 21,90 Euro mit einem zusätzlichen Salatteller +3,90 Euro

Parkplatz

Liebe Gäste.

bitte haben Sie Verständnis, dass unsere privaten Parkplätze nur für die Zeit des Besuches in unserem Hause Ihnen zur Verfügung stehen.

Der nächste Gast wird es Ihnen danken. Vielen lieben Dank Familie Sondermann und Team.

Für Spaziergänger oder Schiffsfahrer sind von der Stadt eigens hierfür neue Parkplätze entstanden. Diese befinden sich am Ein.- und Ausgang des Ortes Sondern

Sauerländer Grillteller

zarte Medaillons von der Hähnchenbrust, Schweinefilet und Roastbeef ausgarniert mit hausgemachter Kräuterbutter, frischen Champignons und Cherrytomaten, serviert mit feinem Gemüse, überbacken mit Sauce Hollandaise dazu reichen wir pommes frites 25,80 Euro

Gemischtes



zarte Medaillons von der Hähnchenbrust, Schweinefilet und Roastbeef an Rahmsauce mit frischen (hampignons, (herrytomaten, Kroketten und einem gemischten Salatteller 26,80 Euro



zarte Medaillons von der Hähnchenbrust, Schweinefilet und Roastbeef auf Bandnudeln in Rahmsauce mit frischen (hampignons, ausgarniert mit gegrillten (herrytomaten dazu einen gemischten Salatteller im Hausdressing 25,90 Euro



Fisch



Heringsfilet « Hausfrauen Art »

eingelegt in Sahne mit Zwiebeln, Gurken und Äpfeln, serviert mit Salzkartoffeln

18,50 Euro

in /3utter gebratenes **Zanderfilet** serviert an Mandelbroccoli, als /3eilage reichen wir Salzkartoffeln und zerlassene /3utter

24,90 Euro

gebratenes Zanderfilet "Winzer Art"

auf Bandnudeln in einer Weißweinsauce verfeinert mit Vill, als Beilage reichen wir einen gemischten Salatteller 25,90 Euro

Seeterrassen – Teller

zwei Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmsauce mit frischen Champignons, Broccoli mit Sauce Hollandaise überbacken, serviert mit Kartoffelrösti 22,90 Euro

Schweinefilet

drei Medaillons vom Schweinefilet auf pikanter Pfeffersauce mit
Paprikastreifen und Pfefferkörnern dazu ein
gemischter Salat und Kroketten

24,50 Euro

Schweine -Filet

Försterin Art

drei Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmsauce mit frischen Champignons, ein gemischter Salatteller und Kroketten 24,50 Euro



Aida

drei Medaillons vom Schweinefilet mit Preiselbeeren und Käse überbacken, gemischter Salat, pommes frites 24,50 Euro

Südseetraum

drei Medaillons vom Schweinefilet mit gedünsteten Pfirsichstreifen auf fruchtiger (urrysauce, serviert mit Kroketten 21,90 Euro mit einem zusätzlichen Salatteller +3,90 Euro

Senioren Celler



Viele Gerichte
aus dieser Speisenkarte auch
als Seniorenteller bestellbar,
wir geben
Ihnen gerne Auskunft.

(als Seniorenteller 2.- Euro vergünstigt)

Rumpsteak "Fitness"

umlegt mit verschiedenen frischen Salaten, hausgemachter Kräuterbutter, /3aguette – /3rot 31,50 Euro Mittwochsangebot 29,90 Euro außer an Feiertagen

Argentinisches Rumpsteak



Rumpsteak mit Kräuterbutter

als Beilagen reichen wir einen gemischten Salatteller und eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm 31,90 Euro Mittwochsangebot 29,90 Euro außer an Feiertagen

Rumpsteak "Madagaskar"

auf pikanter Pfeffersauce mit Paprikastreifen und Pfefferkörnern, gemischter Salatteller und Kroketten 32,90 Euro Mittwochsangebot 29,90 Euro außer an Feiertagen

unsere Steaks gerne auch größer

für 50g mehr Steakgewicht berechnen wir einen Aufpreis von 4,30 Euro

Rumpsteak "Jäger Art"

auf Rahmsauce mit frischen (hampignons, gemischter Salatteller und Kroketten 32,90 Euro Mittwochsangebot 29,90 Euro außer an Feiertagen

Rumpsteak "Gourmet"

mit frisch gebratenen (hampignons, Zwiebeln, Sauce Hollandaise und Käse gratiniert, als /3eilagen reichen wir einen gemischten Salatteller und pommes frites 33,90 Euro

Rumpsteak "Allgäuer Art"

mit Birne, Preiselbeeren und Camembert überbacken dazu Rösti $32,90~{\rm Euro}$ mit einem zusätzlichem Salatteller $+3,90~{\rm Euro}$

Für Steakliebhaber

machen Sie den Mittwoch zu Ihrem Steak - Tag hier bei uns in den Seeterrassen. Wir freuen uns auf Sie!

Mittwochs



verschiedene Rumpsteaks
aus unserer Speisenkarte
Mittwochs
für 29,90 Euro

Das Angebot gilt nicht an Feiertagen und für Reisegruppen

Spar



