

Einfach...

Bärlauchcremesuppe mit Croutons 6,90 €

Großer, bunter Salat
„Surf & Turf“ (Rinderfiletstreifen und
drei in Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen) 21,90 €

Unsere Salate bestehen aus Blatt- und Rohkostsalaten der Saison
und sind mit Walnussvinaigrette mariniert.

Steinofenbaguette mit Kräuterquark und Aioli 5,90 €

Gebratene Champignons
und halbgetrocknete Tomaten
auf Bandnudeln in Kräuterrahmsauce 15,90 €

Kleines Schweinefilet mit gebratenen Champignons
und Sauce Hollandaise (von Lukull),
dazu ein Röstinchen und ein wenig Salat 17,90 €

Schnitzel mit gebratenen Champignons in Rahm,
dazu Pommes frites und Salat 17,90 €

Schnitzel mit Schmorzwiebeln in Quark-Senfcreme
und Käse überbacken,
dazu Röstinchen und Salat 18,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (klassisch mit Zitrone),
dazu Pommes frites und Salat 26,90 €

... KÖST(er)LICH

Mit Feigensenf und Ziegenkäse gratinierte Hähnchenbrust,
dazu Röstinchen und Salat 21,90 €

Hähnchenbrust im Knuspermantel
mit warmem Obst in Kokos-Curry-Sauce,
dazu Röstinchen und Salat 19,90 €

Schweinefilet im Speckmantel auf heller Pfefferrahmsauce,
dazu Röstinchen und Salat 23,90 €

Lachsfilet im Sesammantel
auf Bandnudeln in Tomatenrahm,
dazu Salat 26,90 €

Rumpsteak mit Kräutersenfkruste,
dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat 31,90 €

Rinderfilet mit Kräuterbutter,
dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat 38,90 €

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.
Fühlen Sie sich wohl!**

Claas und Sabine Köster
mit dem Team vom Restaurant zur Höhle

*Sie leiden an einer Nahrungsmittelallergie oder –unverträglichkeit?
Bitte sprechen Sie uns an!
Wir können Ihnen zu jedem Gericht die einzelnen Bestandteile nennen
und so ein passendes Essen für Sie zusammenstellen.*