Weißweine	Karaffe 0,2l
Deutschland	
Weingut Lamm Sommerach	
Sorgenbrecher	8,50
trocken	
…unser Geheimtipp…	
Silvaner & Johanniter Cuvée	
Als Flaschenwein	32,50
Weingut Lamm Sommerach	
Vinuett Weiss	9,50
Cuveé trocken	
Bacchus & Scheurebe	
Weingut Kiefer Kaiserstuhl / Baden	
by m & b Schmidt	
Eichstetter Grauburgunder	10,50
Italien	
Lugana	
Il cò de Fer	10,20
Pinot Grigio	
Venezia Borgo Molino	9,70
Chardonnay	
Venezia Borgo Molino	9,70
Roséwein	
Weingut Kiefer / Baden	
Schmetterlinge im Bauch	
Eine beschwingte Rosécuvée Feinherb	8,50

Rotweine	Karaffe 0,2l
Deutschland	
Weingut Lamm Sommerach	
Vinuett Schwarz	8,50
trocken	
Domina & Regent Cuvée	
Als Flaschenwein	29,50
Italien	
Merlot	
trocken	
Borgo Molino	9,50
Primitivo Puglia	
trocken	
Di San Marzano	10,50
Amarone	
trocken	
Movano DOCG	11,50
Frankreich	
Bordeaux – Château Cossieu – Coutelin	
Saint Estephe	
AC Bordeaux Superieur 2017	12,50

Vorspeisen & Suppen

Französisches Schneckenpfännchen

sechs Weinbergschnecken im Pfännchen, mit
Schalotten-Kräuterbutter gratiniert
dazu Weißbrotgitter
4, 11, 12
15,90

Rindercarpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind an kleinem Salatsträußchen
mit Limonenöl und Parmesan
4, 8, 12
18,90

Festtagssüppchen

kräftige Rinderkraftbrühe
mit Eierstich
4, 12, 14
8,90

Pfifferlingrahmsuppe

unter einem Sahnehäubchen
4
10,50

Cremesüppchen vom Iserlohner Senf

mit Zwiebeljulienne und Crôstini
4, 7, 8, 12
10,60

…den Anfang macht…

Medaillons vom Wildschwein

unter einer Waldpilzkruste,

mit Schwarzwurzel-Gemüse und knusprigem Kartoffelstrudel

4, 9, 12

35,90

Geschmorte Ochsenbäckchen

14 Stunden auf Niedertemperatur geschmort,

in Spätburgundersauce, eine kulinarische Spezialität,

auf Rübchengemüse, dazu servieren wir Zwiebel-Kartoffelstampf

4, 9, 12

32,90

Halbe Bauernente

knusprige Bauernente aus dem Ofenrohr

mit kräftiger Jus, an Apfelrotkraut und Kartoffelklößen

4, 12, 14

32,20

Für Fischliebhaber und Vegetarier

Fjordlachsfilet

Filet vom Fjordlachs auf Paprika-Rahmspinat
und Tagliatelle
1, 4, 9, 12, 13
32,90

Steinpilz-Tortelloni

an Pfifferlingen in Rahm, geschmolzenen Tomaten,
Parmesan und Pflücksalat
- vegetarisch –
4, 6, 12, 14
24,90

Holzrichters Salatvariation

bunter Salat mit Wildkräutern,
Oliven, getrockneten Tomaten, mariniertem Feta
und roten Zwiebeln
4, 12
18,90
mit
gegrillten Riesengarnelen
13
30,90

Holzrichters Klassiker

Ochsenfilet „Madagaskar“

medium gebratenes Filet vom Ochsen
an Cognac-Pfeffersauce,
mit getrüffeltem Blattspinat und Kartoffelgratin
4, 9, 12
46,90

Düsseldorfer Lendchen

drei bardierte Medaillons vom Hallischen Landschwein
unter einer Zwiebel-Senf-Kruste,
mit Wirsinggemüse, dunkler Jus und Pommes dauphine
4, 7, 9, 12, 14
32,90

Gutsherrensteak

medium gebratenes Rumpsteak vom argentinischen Hochlandrind
mit geschmorten Zwiebeln, an Sc. Béarnaise und buntem Gemüse-Potpourri,
dazu Pommes frites
4, 12
36,50

Aus eigener Jagd…

Veserder Wildtopf

eine Spezialität unseres Hauses. Edelragout vom frisch
erlegten Wild mit geheimen Gewürzen in
Rotwein-Waldpilz-Sauce,
dazu servieren wir hausgemachte Klöße,
Apfelkompott und Preiselbeeren
4, 5, 9, 12
30,90

Braten vom Schwarzkittel

das heimische Schwarzwild treibt sein Unwesen rund um
Veserde. Es durchwühlt und rodet Wiesen und Felder
um an eiweißreiche und natürliche Nahrung zu gelangen.
Durch seine urige Lebensart wird der Wildschweinbraten
zum Genuss. Wir servieren ihn mit Apfelrotkohl,
geschwenkten Pfifferlingen, Portweinsauce und Pommes dauphine
4, 9, 12
30,90

Wildschweinpfeffer

dieses Rezept kannte nur unsere Großmutter und wird
seit 4 Generationen weitergegeben. Eine dunkle Einbrenne
verleiht dem Ragout eine besondere Note, mit Wirsinggemüse,
Waldpilzen aus der Pfanne, Kräutern und handgeschabten Spätzle
4, 12
29,90

Traditionell

Veserder Krüstchen

Traditionsschnitzel in luftiger Panade mit Champignons
in Rahm, Spiegelei, Salatgarnitur und Pommes frites
4, 12, 14
25,90

Filetspitzen in Rahm

zarte Spitzen vom Rinder- und Schweinefilet in
Champignonrahm mit Pommes dauphine
und einem Salat mit Joghurtdressing
4, 12
27,90

Roastbeef

Tranchen vom Rinderrücken, kalt aufgeschnitten,
mit Remoulade, Salatkörbchen und Bratkartoffeln
4, 12
25,50

Bitte beachten Sie, dass Tische ab einer Personenzahl von 4 Gästen grundsätzlich als Gesamtsumme abgerechnet werden. Eine Aufteilung des Rechnungsbetrages nehmen wir vor Ort nicht vor. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Gerne können Sie jedes Gericht zu den Öffnungszeiten bis 13.30 (sonntags) und am Abend bis 20.30 Uhr bestellen, am Sonntag nimmt unsere Küche Ihre Bestellungen bis 18.30 entgegen.
Bei Änderungen oder Umbestellungen innerhalb eines Gerichtes, erlauben wir uns gegebenenfalls einen Aufpreis zu berechnen.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Service und der gesetzlichen MwSt.
Gerne helfen wir Ihnen, bei Unverträglichkeiten das passende Gericht zu finden.

Dessert

Eis und Heiß

zart schmelzendes Vanilleeis mit heißen
Kirschen, Sahne und Haselnusskrokant
4, 5, 12
10,90

Nuss an Nuss

große Kugeln feinstes Walnusseis mit
einem Schuss Eierlikör, Nüssen und Sahne
4, 5, 12, 14
10,90

Créme brulée

mit Erdbeersorbet
4, 12
10,90

Überraschungsdessert

Entdecken Sie, mit welchen bekannten
aber auch neuen, kreativen Ideen
unsere Patisserie Sie überraschen möchte
4, 9
12,90

Allergen Verzeichnis

1. Fisch & Fischerzeugnisse
2. Erdnüsse
3. Soja
4. Milch / Milchzucker (Laktose)
5. Schalenfrüchte
6. Sellerie
7. Senf
8. Sesamsamen
9. Sulfite
10. Lupine / Lupinen Erzeugnisse
11. Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische
12. Gluten
13. Krebstiere
14. Eier