Weißweine	Karaffe 0,2l
Deutschland	
Weingut Meintzinger	
Frickenhausen / Franken	
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 Meintzinger	
Frickenhausen Rotling Feinherb	8,50

Rotweine	Karaffe 0,2l
Deutschland	
Weingut Meintzinger	
Frickenhausen	
ACOLON 2025	8,50
trocken / Blaufränkische Traube	
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

Feines vom Lachs
Scheiben vom Rauchlachs, serviert auf
warmen Reibekuchen mit Kräuterschmand und Salatbouquet
1, 4, 7, 9
21,90

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 Spitzkohlgemüse und Pommes macaire
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

Ein kleiner Wunsch unsererseits: Damit Sie Ihren Aufenthalt bei uns bis zur letzten Minute entspannt genießen können und wir lange Wartezeiten beim Bezahlen vermeiden, bitten wir Gruppen ab 4 Personen höflich um eine Gesamtrechnung. Sprechen Sie uns bei Fragen gerne an – wir danken Ihnen herzlich 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

Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern, dazu Aprikosenkompott
und Joghurteis
4, 13, 14
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