

# Darf es vorweg ein winterlicher Aperitif für Sie sein ?

**Heißer Hugo 5,80**

trockener Weißwein erhitzt mit Holundersirup  
abgeriebene Schale von der Limette, Minze

**Eier- Punsch- Prosecco 5,80**

Amaretto, Eierpusch, Maracujasaft, Prosecco  
Sahne, Zimt & Zucker

**Eierpunsch 4,50**

**Glühwein von weißem oder rotem Wein 4,50**

**Bratapfelpunsch 4,50**

**Heißer Apfelpunsch alkoholfrei 3,50**

# Suppen

**Trelder Hochzeitssuppe 5,80**

vom Ochsen & Suppenhuhn, mit Eierstich, Gemüse & Fleischklößchen

**Schaumsüppchen vom Frühlingslauch 5,80**

mit Flußkrebsspieß

**Waldpilz Cappuccino 5,80**

mit rotem Pfeffer

# Kleines & Feines

**Ziegenkäse im Speckmantel auf Ruccola 10,80**

mit Feigensenf & Walnüssen

**Graved Lachs & Kartoffelrösti 12,80**

Dill-Senfsauce, Wachteleier & Romanasalat

**Kräutersalat & Rinderfilet 12,80**

Streifen vom Rinderfilet 100 g, mit Parmesandressing

**Salat Piccolo 5,80**

Welches hausgemachte Dressing darf es sein?

Joghurt/Tomate - Balsamico - Parmesan

# Vegetarisch

**Weißer Tagliatelle 12,80**

mit frischen Pilzen & Frühlingslauch in Sahnesauce

**Pfannengemüse mit Pesto 12,80**

Marktgemüse in der Pfanne geröstet mit Drillingen

# Meeresfrüchte

**Vessens Hoff Pannfisch 18,80**

Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit Dijon-Senfcreme & Bratkartoffeln

**Steinbeißerfilet im Knuspermantel 18,80**

auf Steckrüben-Kartoffelstampf mit Kräuterbutter

**Sherry trifft Hering 16,80**

Filets in Sherry mariniert, mit herzhaftem Sauerrahm & Bratkartoffeln

# Dit & Dat

**Lammrücken rosa gebraten 24,80**

Marsalasaucе, frischen Gemüsen & Drillingen geröstet

**Hirschgulasch mit Waldpilzen 15,80**

mit Apfelrotkohl & Butterspätzle

**Vessens Hoff Burger 200 g 16,80**

Gouda, Salate, Grillsauce & Pommes frites

**Putenbruststreifen & Mango 15,40**

auf weißen Bandnudeln & herzhafter gelber Currysauce

**Filetsteak Babuschka 200 g 26,80**

mit einer Gurken/roter Bete/Sahnesauce & gerösteten Drillingen

**Rumpsteak vom Angus 200 g 21,80**

mit Bananen/Pernod/Pfefferrahm & Pommes frites

**Schweineschnitzel 15,80**

mit Rahmchampignons & Bratkartoffeln

**Schweinerückensteak Elsass 16,80**

auf Butterspätzle & Pfifferlingen in Rahm

**Angus-Roastbeef rosa, kalt serviert 16,80**

mit gekochtem Ei, Remouladensauce & Bratkartoffeln

**Ochsen Tafelspitz mit Gemüsen in Aspik 14,80**

mit Remouladensauce & Bratkartoffeln

**Dazu vielleicht - Salat Piccolo 5,80**

Welches hausgemachte Dressing darf es sein ?

Joghurt/Tomate - Balsamico - Parmesan

**- 1 Chateaubriand für 2 -**

**- bitte mit Vorlauf von 1 Tag -**

400 g Rinderfilet rosa, dazu reichen wir Ihnen Grilltomate, Kräuterbuttersauce, Pfefferrahm,

Gemüse des Marktes, geröstete Drillinge & Pommes frites

Am Tisch tranchiert pro Person 33,00

# Etwas Süßes, .... zum Dessert

**Marzipan-Krokantparfait 6,80**

mit lauwarmem Apfel-Rosinenragout

**Nussknacker 6,80**

Walnuss- & Pistazieneis mit Nussauce & Sahne 6,80

**Grütze von Schattenmorellen & Rhabarber 4,80**

mit Vanillesauce

**Eissorten aus der Truhe -**

Vanille / Schokolade / Erdbeer / Walnuss /

weißes Nougat / Heidelbeersorbet / Pistazie je Kugel 1,80 / + Sahne -,50

# Etwas Herbes, .... anstatt Dessert

**Cappuccino Mafiosi**

mit Amaretto 4,80

**Ice - Espresso**

mit Bourbon-Vanilleeis 4,50

**Espresso Tia Maria**

mit Tia Maria Kaffeelikör 4,80

**Latte Macchiato Orange**

mit Grand Manier 5,80