Karpfen

Unsere Karpfen werden täglich aus unseren Appelbecker Teichen neben dem Restaurant gefangen und kommen ganz frisch auf Ihren Tisch

Tagessuppe in der Terrine serviert



Appelbecker Silberkarpfen "blau" mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich und frischen Salzkartoffeln 34,80 (Karpfen wird zweimal gereicht)

Karpfenfilet im Ofen gebacken mit Sahnemeerrettich, frischen Salzkartoffeln und einem bunten Salat 34,80

Grünkohlzeit in Appelbeck am See

und die Tagessuppe kommt in der Terrine serviert

Grünkohl mit Kohlwurst

dazu reichen wir Röst-und Salzkartoffeln 22,80

Grünkohl komplett

mit Kasseler, mild & mager geräuchertem Schweinebauch, Kohlwurst, Röst-und Salzkartoffeln 25,80

Eine halbe Cherry Valley Ente

(delikate Fleischente), Honigbanane. Preiselbeerbirne und Kroketten 31,80

und vorweg gibt es unsere Tagessuppe in der Terrine serviert

Hausgeräuchertes Forellenfilet

mit gemischtem Salat, Kräuterrührei und Bratkartoffeln 24,80

Aal in Gelee

mit gemischtem Salat und Bratkartoffeln 25,80

Gebratenes Lachsfilet

Kräuterbutter, bunter Salat und Bratkartoffeln 28,80

Lachsfilet

gedünstet in feiner Dillrahmsauce, auf Zucchinigemüse und Salzkartoffeln 29,80

Forelle gebraten "Müllerin Art" oder "blau"

zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, gemischtem Salat und Salzkartoffeln 30,80

Bachsaiblingfilet "Müllerin Art"

mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, buntem Salatteller und Salzkartoffeln 33,80

Bachsaiblingfilet

gedünstet im Sellerie-Wurzel Sud mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, bunter Salatteller und Salzkartoffeln 33,80

Susländer – das "reine" Schwein ohne Antibiotika, ohne chemische Zusätze, natürlich gewachsen! Unser Grundsatz:

Die Erzeugung hochwertiger Lebensmittel tierischer Herkunft. Unser Schweinefleisch steht für Herkunftssicherheit, Rückverfolgung und Transparenz.

und vorweg gibt es unsere Tagessuppe in der Terrine serviert

Susländer Sauerfleisch

extra mager, mit Salaten umlegt, Remoulade und Bratkartoffeln 21,80

Susländer Schnitzel "Wiener Art", Salatteller der Saison und Bratkartoffeln 27,80

Großer bunter Salatteller mit Croutinos, Kernemix,
mit Knoblauchbaguette 20,80
mit Putenbruststreifen 23,80
mit Lachsfilet 25,80

Veganes "Hühnergeschnetzeltes" mit Limon, Kräutern, Sauce Cafe des Paris und Reis 25,80



und vorweg gibt es unsere Tagessuppe in der Terrine serviert

Edles Wildragout

mit Apfelrotkohl und Kroketten 26,80

Appelbecker Hirschkalbsbraten

in feiner Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl, Honigbanane, Champignons und Kroketten 33,80

Galloway Hacksteak

mit Schnibbelbohnen in Creme Fraiche und Bratkartoffelln 23,80

Galloway Hacksteak gefüllt mit Hirtenkäse

dreierlei Dips, gemischtem Salat und Bratkartoffeln 25,80

Galloway Hacksteak mit Tomaten & Mozzarella überbacken, Crème fraîche-Sauce, gemischtem Salat und Bratkartoffeln 25,80

Dies und Das am Wochenende erst ab 15:00 Uhr

Tagessuppe in der Terrine serviert mit Brot 8,80

Drei Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur 10,80

Bauernfrühstück mit Salatgarnitur 15,50

Großer bunter Salatteller mit Kernemix, Croutinos, Putenstreifen oder Thunfisch und Knoblauchbrot 17,80

Hausgemachtes Susländer Sauerfleisch (extra mager) mit Remoulade, Salatgarnitur und Bratkartoffeln 16,80

Appelbecker Aal in Gelee mit Bratkartoffeln 18,80

Ofenfrischer Flammkuchen

Frisch aus dem Backofen auf dem Brett serviert

Flammkuchen Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln 300g 12,00

Flammkuchen vegetarisch mit Weißkäse und Peperoni 180g 9,80 300g 12,00

Kinderkarte

Drei Bauernrösti mit Apfelmus 3,70

Paniertes Schnitzel
mit Gemüse oder Salat und Pommes Frites
als Dessert eine Kugel Eis 8,80

Knuspersticks (partiertes Hähnchenbrustfilet) mit Gemüse oder Salat und Pommes Frites als Dessert eine Kugel Eis 7,80

Fischstäbchen mit Gemüse oder Salat und Pommes Frites als Dessert eine Kugel Eis 7,80

Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise 3,00 Eissorten: Vanille, Schoko, Erdbeere