

# VOR dem großen Fressen

## „Hausgebackenes Brot“

Hausgebackenes Dinkel-Mischbrot aus dem Tontopf  
auf Geheiß mit Schmalz, Pesto, Aioli,  
Rotwein- oder Kräuterbutter  
5,00 Silberlinge

## „Kriechviech & Meel(h)r“

Weinbergsschnecken in Dill-Fenchel-Rahm  
mit gratinierten Green Shell Muscheln  
& Brioche-Crouton  
9,90 Silberlinge

## „Höllische Brote“

Scharfe Liebesapfel-Zwiebel-Brote  
mit Käse überbacken & Rauke  
als Vorspeise 5,90 Silberlinge  
zum Sattwerden 7,90 Silberlinge  
(vegan möglich)

## „Lombardische Stulle“

Sauerteigbrot gratiniert mit  
Bohnenpüree, Schinken, Birnen & Gorgonzola  
6,50 Silberlinge

## „Fetzfeuer's Leckerchen“

Bunter Vorspeisenteller nach Laune des Küchenmeisters  
mit Brot & Rotweimbutter gereicht  
10,90 Silberlinge  
(vegan möglich)



# Aus dem GARTEN

## LATTICH WESTFÄLISCHER ART

mit gebratenem Schweinemedallion, westfälischem  
Knochenschinken, Mettendchen & Pumpernickelcroutons  
13,50 Silberlinge

## LATTICH FRIESISCHER ART

mit allerlei Meeresfrüchten,  
hausgebeiztem - & geräuchertem Fisch  
13,90 Silberlinge

## LATTICH BRETONISCHER ART

mit allerlei Ziegen- & Kuhmilchkäse Spezialitäten,  
dazu hausgemachter Mirabellen-Senf  
14,90 Silberlinge

Jeder LATTICH WIRD MIT BROT & KRÄUTERBUTTER GEREICHT  
Auf Wunsch auch mit Pellkartoffeln und Quark oder  
Rosmarinkartoffeln. (Aufpreis 3 Silberlinge)

## Wildbeutel

Windbeutel mit Wild-Zupfleisch in Rauchtunke  
dazu winterlicher Lattich  
15,90 Silberlinge



# Westfalium

## „Ohne Knocke“

Cremitiges Frikassée vom Maishähnchen  
mit Schwarzwurzeln, Rübchen & Gartenkräutern  
im Brotlaib aufgetischt  
12,90 Silberlinge

## „Knipperdolling“

Maishähnchenbrust im Speckmantel auf  
Wirsinggemüse mit Quarkkeulchen  
& Met-Kümmel-Tunke  
22,50 Silberlinge

## „Purgatorium“

Schweinemedallions mit Speck, Liebesäpfeln,  
Bohnen-Waldpilz-Pfanne & geschwenkten Rosmarin-  
Erdäpfeln  
mit Dunkelbier-Pfefferbeize gereicht  
21,90 Silberlinge

## „Gehleyden“

Entrecôte ( 250g )  
dazu mit Gorgonzola & Birne gratinierter Chicorée  
weißes Bohnenpüree & Pumpernickel-Speck-CROUTONS  
26,90 Silberlinge



# Für den Getierfreien Hunger

(vegan)

## „Heulsuse“

Rotweinspaghetti mit marinierten Zucchinibändern,  
Beluga-Linsen - Bolognese & „Parmesan“  
15,90 Silberlinge

## „Rübezahl“

Gegrillte Steckrübenschnitzel  
auf Grünkohl - Schwarzwurzel - Meerrettich - Rahm - Gemüse  
mit Lebkuchenknödeln  
17,90 Silberlinge

## „The Horseless Headman“

Open-Chicorée mit Mangold,  
Sellerie, Aprikosen & Erdnussbutter  
auf Kartoffel-Geröstel mit Absinth-Sirup  
17,20 Silberlinge

## „Magulenuiese“

Polenta Lasagne mit Kürbis, Waldpilzen & Wirsing  
dazu Birnenkompott & winterlicher Lattich  
16,90 Silberlinge



# Unsere Klassiker

„Aus dem Schwabenländle“  
hausgemachte Spätzle in Käserahm  
mit Knusperzwiebeln & jungem Holländer überbacken,  
auf Wunsch auch mit Speck, dazu Lattich  
15,00 Silberlinge

„Räuberhauptmann“  
Fleischspieße von Maishuhn & Schwein,  
kleines Entrecôte serviert mit Pesto, Aioli,  
zu Pellenden Erdäpfeln, Kräuterquark & Lattich  
21,90 Silberlinge

„Scheiterhaufen“  
Schweinemedaillons in Honig-Malz-Tunke  
mit Backobstspieß, hausgemachten Spätzle & Lattich  
20,90 Silberlinge

„Fetzefeuers' Schmachtplatten“  
Dreierlei Sorten Fleisch, Sättigungsbeilage und Gemüse  
nach Laune des Küchenmeisters  
ab zwei Schlunden pro Person  
22,90 Silberlinge



# Wildbret

## „Wildfang“

Rehmedaillons im Speckmantel mit Kabeljau,  
Grünkohl-Pfanne & Kartoffel-Birnen-Gratin  
26,50 Silberlinge

## „Zapfenstreich“

Hirschsteak mit Tannenruß auf Waldpilzpfanne mit  
Dinkel-Kastanienwaffel & Salz-Karamell-Butter  
26,90 Silberlinge

## „Wickelchen“

Elchroulade mit Dumpernickel-Füllung, Kürbissaucе,  
Quarkkeulchen & Steckrüben-Cranberry-Gemüse  
24,50 Silberlinge

## „Querschläger“

Wildschweinragout mit Cassis-Cider-Sauce,  
Lebkuchenknödeln & Muskat-Rosenkohl  
23,50 Silberlinge



# Zum Abschluss der Völlerei

## „CookiedenTee“

Sanddorn- Panna Cotta  
mit Assam-Pflaumenmus &  
Kardamom-Heidesand  
6,90 Silberlinge (vegan)

## „Knöllchen“

Kartoffelparfait mit marinierter Birne,  
Honigkuchen & Kümmelkrokant  
7,90 Silberlinge

## „Pille“

Bratapfel mit Ziegenkäse, Thymian & Preiselbeeren  
oder

## „Palle“

Bratapfel mit Rosinen, Nüssen & Vanillesauce  
6,90 Silberlinge

