

### Vorspeisen

101. *Tomatencremesuppe „Solferino“  
mit Gingsahne 2,3,4* 4,90 €
102. *Frische Lauchcremesuppe mit  
Lachsstreifen und Kräutersahnetupfer 2,3* 4,90 €
103. *Hausgebeizter norwegischer  
Graved Lachs  
an Ahorn-Dillsenfauce,  
Brot und Butter 2,3,4* 12,50 €
104. *Flusskrebsschwänze im Glas  
an jungem Feldsalat  
in Estragon-Olivenoel-Vinaigrette,  
Cocktailsauce,  
Brot und Butter 2,3* 12,90 €
105. *Drei Kürbiskern-Kartoffel-Röstis  
an bunter Salatgarnitur  
mit Brot und Aioli 2,3,4* 9,90 €

### Vegetarische Gerichte

106. *Kartoffel-Gemüse-Pfanne „indisch“  
mit Curry-Aromen und Sauce Béarnaise  
2,3* 13,90 €
107. *Junger Feldsalat in Himbeer-Dressing,  
mit Tomaten-Bruschetta und Aioli 2,7* 10,90 €

### Aus Neptuns Reich

108. *Junge Schollenfilets  
im Eimantel gebraten  
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln  
und buntem Salatteller 2,3,4* 18,90 €
109. *Frische Zandermedaillons  
auf Zitronenbéarnaise,  
Schwenk Kartoffeln  
und Rapunzelsalat  
in Joghurt-Zitronen-Dressing 2,3,4* 20,50 €

## Vom Grill und aus der Pfanne

### *- vom Schwein -*

110. *Schweineschnitzel „Jäger Art“  
mit frischen Champignons  
in Rahmsauce,  
Pommes frites und Salatteller 1,2,4* 14,50 €
111. *Schweine-Karbonade mit gebratenen  
Zwiebelstreifen, Spiegelei, Bratkartoffeln  
und frischem Krautsalat 2,3,4* 16,90 €
112. *Schweinerückensteak  
mit Pfeffersauce,  
Kartoffelbällchen  
und Salatteller 2,3,4* 15,50 €
113. *Schweinemedallions „Chasseur“  
mit Champignon-Rahm-Sauce,  
Kartoffelbällchen  
und buntem Salatteller 2,3,4* 17,50 €
114. *Schweinemedallions „Pariser Art“  
an einer leichten  
Cognac-Pfefferrahm-Sauce,  
Kartoffelbällchen  
und Salatteller 2,3* 17,90 €

### *- vom Rind -*

115. *Rumpsteak 230 gr.  
mit Kräuterbutter 2,3* 22,90 €
116. *Rumpsteak 230 gr.  
mit Pfeffersauce 2,4* 23,90 €
117. *Rumpsteak 230 gr.  
mit Sauce Béarnaise 2,3* 24,80 €
118. *Filetsteak 250 gr.  
mit Pfeffersauce 2,4* 28,50 €
119. *Filetsteak 250 gr.  
mit Sauce Béarnaise 2,3,4* 27,50 €

*Beilagen nach Wunsch:  
Pommes frites oder Bratkartoffeln  
oder Kartoffelkroketten und Salat*

120. *Gutsherrentopf:  
drei verschiedene Medaillons  
von Schwein- und Rinderfilet  
auf Bratkartoffeln,  
Sauce Béarnaise, Spiegelei  
und Kaisergemüse 2,3,4* 24,90 €

*Pfannengerichte*

121. *Großer Speckpfannekuchen  
mit Krautsalat 3,4,7* 12,90 €
122. *Bauernschmaus  
mit Krautsalat 2,3,7* 13,90 €
123. *Schweinefilet-Geschnetzeltes  
„Züricher Art“  
mit frischen Champignons  
in Weißwein-Rahmsauce, Butterspätzle  
und Feldsalat  
in Essig-Oel-Dressing 2,3,4* 20,90 €
124. *Rinderfilet-Geschnetzeltes „Stroganoff“  
in Cognac-Knoblauch-Rahmsauce,  
Kartoffelplätzchen  
und buntem Salatteller der Saison 2,3,4* 25,50 €

*Bunte Salate auf Tellern angerichtet*

125. *Salatteller „à la Chef“  
mit Käsestreifen, Schinkenstreifen,  
Thunfisch, Brot und Aioli 1,3,4* 12,50 €
126. *Bunter Salatteller „Sylter Art“  
mit Flusskrebsschwänzen, Cocktailsauce,  
Brot und Aioli 1,3,4* 15,90 €

*Kinderteller*

127. *Kleines Schweineschnitzel  
mit Pommes frites, Ketchup  
und Mayonnaise 2,3,7* 8,50 €
128. *Chicken Nuggets  
mit Pommes frites,  
Ketchup und Mayonnaise 2,3,7* 8,50 €

129. *Portion Butterspätzle  
mit Champignon-Rahmsauce 2,3* 6,50 €

Desserts

*Das Süße zum Schluss*

130. *Gemischtes Eis  
Bourbon-Vanille,  
Erdbeer, Schokolade 3,4,7* 4,50 €
131. *Gemischtes Eis  
mit frisch geschlagener Sahne 3,4,7* 5,00 €
132. *Coupe Dänemark  
Bourbon-Vanilleeis  
mit Schokoladensauce  
und Schlagsahne 3,4,7* 6,00 €
133. *Nussknacker  
Bourbon-Vanilleeis,  
Walnusseis, Walnusskerne, Schlagsahne,  
Eierlikör  
und Schokoraspel 3,4,7* 6,90 €
134. *Soufflé au Chocolat  
Lauwarmes Schokoküchlein  
auf Vanillespiegel  
mit Walnusseis  
und Sahnetupfer 3,4,7* 8,50 €
135. *Amarena-Becher: Amarena-Eis  
mit Amarena-Kirschen und Sahne 2,3,7* 7,90 €



**Rittergut Wildenrath**