



Suppen

Rinderkraftbrühe vom BIO-Höhenrind
mit Eierstich, Rindfleisch, Gemüsestreifen und Schnittlauch
4,90 EUR

Kürbiscremesuppe, Kürbiskernöl
und Kürbiskerne
4,90 EUR

Fisch und vegetarisch

Zanderfilet mit Mandelbutter
mit Blattspinat und Edertaler Kartoffeln
20,90 EUR

Kartoffel-Gnocchi in Waldecker-Pilzrahmsauce
dazu Karottenstroh und bunter Salat
14,90 EUR

Schupfnudeln mit Lauch, Kirschtomate, gebackener Rucola
und gratinierter Waldecker Kürbis
15,90 EUR

Gerichte vom Nieder-Werber Höhenrind aus hauseigner Aufzucht

Filetsteak, medium gebraten, Sauce Bernaise, Waldecker Pilze
Speckbohnen und Kartoffelrösti
31,90 EUR

Rumpsteak, medium gebraten, Kräuterbutter, Röstzwiebeln
Pommes frites und bunter Salat
28,90 EUR

Rinderbraten in Burgundersauce, Meininghäuser Rahmwirsing
und Kartoffelkroketten
19,90 EUR

Rinderhacksteak auf Zwiebelsoße, Meininghäuser Rahmwirsing
und Bratkartoffeln
16,90 EUR

Gerlachs Klassiker

Medaillons aus dem Wildschweinrücken, Meininghäuser Rahmwirsing
und Schupfnudeln
22,90 EUR

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce
Pommes frites und gemischter Salat
16,90 EUR

Schweinemedallions im Baconmantel
auf Waldecker Pilzen und Kartoffelrösti
23,90 EUR



Hirschbraten aus dem Kellerwald in Burgundersauce
Meininghäuser Rotkohl und hausgemachte Serviettenknödel
18,90 EUR

Regionale Erzeuger:

Unsere Fische beziehen wir aus
der Talsperrenfischerei Edersee, 34549 Edertal-Hemfurth-Edersee

Unser Gemüse beziehen wir von
der Familie Friedrich Kalhöfer, „Reisehühner“, 34497 Korbach-Meininghausen

Unsere Kartoffeln beziehen wir von
der Familie Wagner, 34549 Edertal-Wellen

Unsere Pilze beziehen wir von
der Pilzfarm in Waldeck, 34513 Waldeck - ehemals Mauserwerke

Unser Rindfleisch züchten wir selbst:
Auf unserem ÖKO-zertifizierten landwirtschaftlichen Betrieb in Nieder-Werbe