



GENUSS PUR
PURE PLEASURE

UPPEN SOUPS

Kartoffel-Suppe ⁵ <i>potato soup</i>	4,50 €
Gulaschsuppe <i>goulash soup</i>	4,50 €
Tomaten-Knoblauch-Suppe <i>tomato-garlic soup</i>	4,50 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage <i>beef broth with vegetables</i>	4,50 €

VORSPEISEN APPETIZERS

Gebeizter Lachs ^{3,5,6} an Salatbukett mit Dill-Senf-Soße und Baguette <i>pickled salmon on salad bouquet with dill-mustard sauce and baguette</i>	8,90 €
Antipasti-Teller mit Knoblauchbrot ⁵ <i>antipasti platter with garlic bread</i>	8,90 €
Honigmelonenschiffchen mit Bergschinken und Tomate <i>honeydew melon with ham and tomato</i>	8,10 €
Gebackener Camembert ^{3,5} mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Toast mit Butter <i>baked camembert with cranberries, salad garnish and toast with butter</i>	7,20 €

Zusatzstoffe:

1 = mit Konservierungsstoff	6 = mit Süßungsmittel
2 = mit Geschmacksverstärker	7 = koffeinhaltig
3 = mit Antioxidationsmittel	8 = chininhaltig
4 = mit Farbstoff	9 = geschwärzt
5 = mit Phosphat	10 = enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene: Fragen Sie hierfür bitte nach unseren Zusatzinformationen.

Additives:

1 = Contains preservatives	6 = Contains sweeteners
2 = Contains flavour enhancers	7 = Contains caffeine
3 = Contains antioxidants	8 = Contains quinine
4 = Contains colorants	9 = Blackened
5 = Contains phosphates	10 = Contains a source of phenylalanine

Allergens: Please ask for our additional information.

KLEINER HUNGER *LITTLE HUNGER*

Riesencurrywurst² (250 g)

mit Pommes frites

giant curry sausage with fries

9,70 €

Flammkuchen⁵

mit Speck, Zwiebelwürfel, Rucola und Tomaten

flaming cake with bacon, onions, garden rocket and tomatoes

8,50 €

Kröstchenteller⁵

Kleines Schnitzel auf Toast mit Zwiebelsoße,
Spiegelei und Salatgarnitur

*Kröstchenteller small schnitzel on toast with onion sauce,
fried egg and salad garnish*

11,50 €

Toast Hawaii^{3,5}

Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken

toast hawaii – toast with ham and pineapple, gratinated with cheese

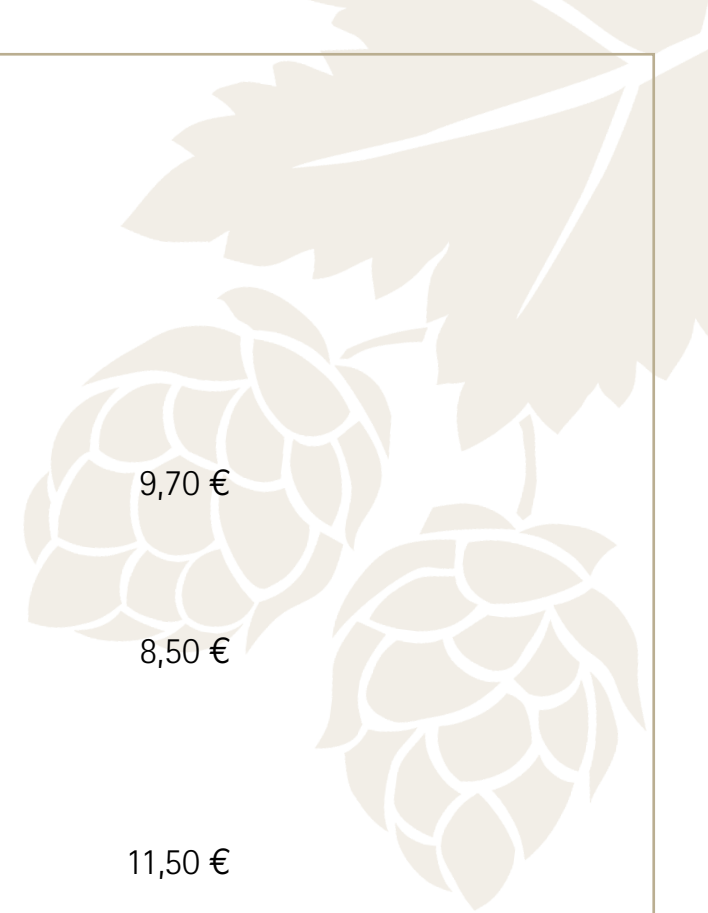
6,50 €

Vier kleine Reibekuchen

mit Apfelmus

four small potato pancakes with apple puree

6,80 €



A romantic dinner table setting. In the foreground, a clear martini glass with a gold rim sits on a white tablecloth. To its left, a white rose is in a small glass vase. In the background, a lit candle in a glass holder creates a warm glow, and other white roses are visible. The background is softly blurred with bokeh light effects.

GESCHMACKVOLL
SIMPLY DELICIOUS

*S*HAUPTGÄNGE *MAIN COURSES*

Rumpsteak² mit Pommes frites und Salat

rump steak with fries and salad

mit Pfefferrahm⁵

with creamy pepper sauce

mit Kräuterbutter⁵

with herb butter

mit Tomatenbutter⁵

with tomato butter

25,00 €

25,00 €

25,00 €

Grillpfanne Sudhaus

mit Schweinemedallions, Grilltomate

Bratkartoffeln und Sauce Bernaise

grill pan with pork medallions, grilled tomato,

fried potatos and sauce bernaise

20,50 €

Schweineschnitzel² mit Pommes frites

pork schnitzel with fries

mit Champignonsoße⁵

with mushroom sauce

mit Paprikasoße⁵

paprika sauce

Wiener Art

viennese kind

14,50 €

14,50 €

13,50 €

Schweinesteak

mit Röstzwiebeln, Spiegelei und Schwenkkartoffeln

pork steak with fried onions, fried egg and potatoes tossed in butter

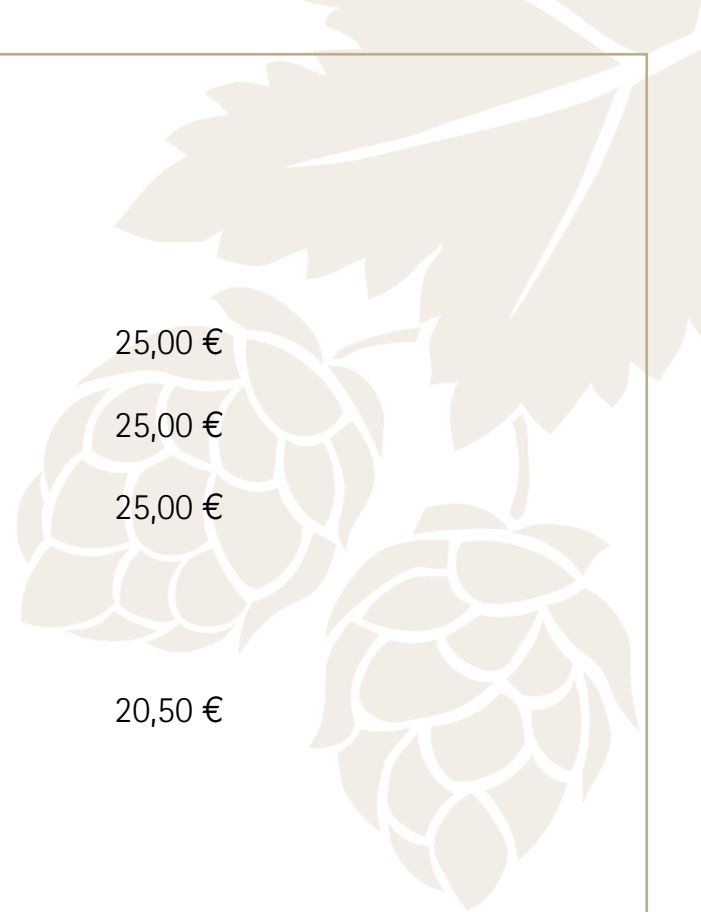
18,50 €

Poulardenbrust^{2,5}

mit Reis auf geschmolzenen Tomaten

poulard breast with rice on melted tomatoes

14,50 €



FISCH FISH

Zanderfilet⁵

auf Wirsing, zerlassene Butter, Salzkartoffeln
pike-perch on savoy cabbage, melted butter and potatoes

16,80 €

Lachsfilet pochiert^{4,5}

mit Dillsoße und Bandnudeln
poached salmon fillet with dill sauce and ribbon noodles

19,20 €

SALATLIEBHABER SALAD LOVERS

Großer Salatteller

mit frisch angemachten Salaten
big salad plate with fresh prepared salad

mit Käse-Schinkenstreifen⁴
with cheese and ham stripes

9,10 €

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
with stripes of roasted chicken breast

11,10 €

mit Croûtons und Thunfisch
with croutons and tuna fish

9,10 €

mit Champignons und Feta⁵
with mushrooms and feta

9,10 €

PASTA UND VEGETARISCH

PASTA AND VEGETARIAN

Chili Tagliatelle

mit Hähnchenbruststreifen

chili tagliatelle with chicken stripes

9,70 €

Tagliatelle

tagliatelle

mit Tomaten-Basilikumsoße

with tomato-basilicum sauce

7,10 €

mit Schinkenstreifen in Sahnesoße⁵

with ham stripes in cream sauce

8,10 €

mit Lachsstreifen in Sahnesoße⁵

with salmon stripes in cream sauce

9,50 €

Sellerie-Schnitzel

mit Pommes frites

celery schnitzel with fries

dazu Champignonrahm⁵

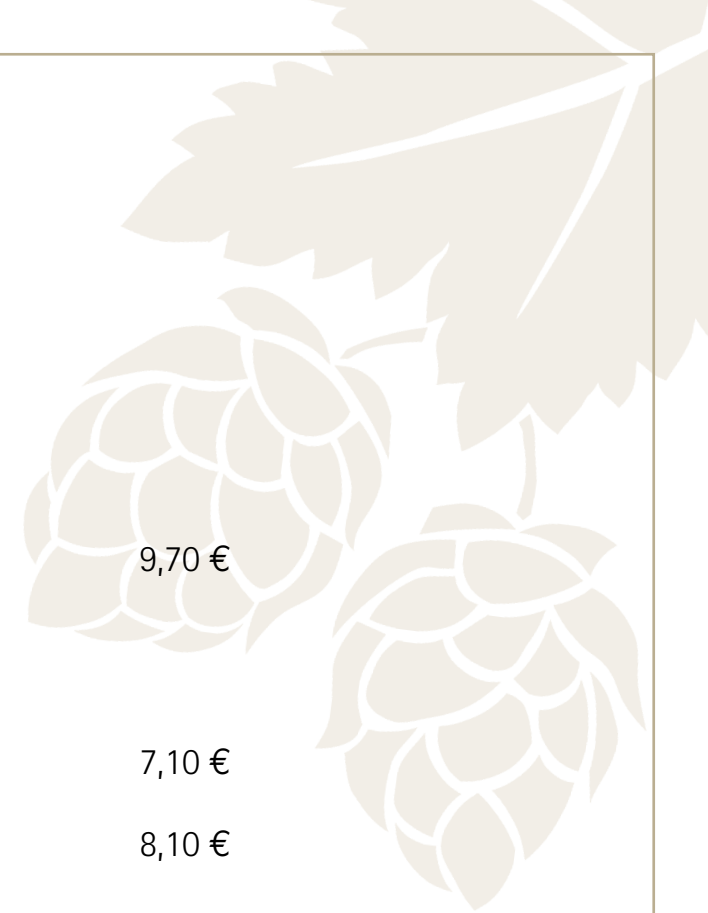
with a creamy mushroom sauce

11,30 €

dazu Paprikarahm⁵

with a creamy paprika sauce

11,30 €



*D*ESSERT *DESSERT*

Beerengrütze

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

fruit jelly with vanilla ice cream and cream

5,50 €

Gemischtes Eis^{1,2,3,4}

3 Kugeln Eis mit Sahne

mixed ice cream – 3 scoops with cream

5,50 €

Apfelringe^{2,3}

mit einer Kugel Vanilleeis und Soße

apple rings with vanilla ice cream and sauce

6,80 €

Käseteller

Variationen von Käsesorten

mit süßer Garnitur

cheese plate variations with a sweet garnish

7,80 €

DAS LEBEN IST UNGEWISS.

ESSEN WIR DEN NACHTISCH ZUERST.

ERNESTINE ULMER

ABENDBUFFET

EVENING BUFFET

Genießen Sie knackfrische Salate, eine Tagessuppe, und verschiedene Vorspeisen. Sie können zwischen drei verschiedenen Hauptgängen inklusive Beilagen wählen und zum Abschluss vom Dessertbuffet schlemmen – so viel Sie möchten.

Und das Alles für 23,- € pro Person.

Kinder von 7 bis einschließlich 12 Jahren zahlen die Hälfte.

Enjoy crisp salads, the soup of the day and a range of different starters. Choose from three different main courses including a variety of sides and indulge at the dessert buffet – eat as much as you wish.

And all this for just 23,- Euro per person. Children aged 7-12 dine for half the price.



F RÜHSTÜCKSBUFFET

BREAKFAST BUFFET

Genießen Sie das beste Frühstück im Sauerland für 15,00 € pro Person.
Sonntag-Sektfrühstück für 16,50 € pro Person.
Kinder von 7 bis einschließlich 12 Jahren zahlen die Hälfte.

*The best breakfast in the Sauerland region can be enjoyed for just 15.00 Euro per person.
Sunday sparkling wine breakfast for 16,50 Euro per person.
Children aged 7-12 dine for half the price.*

ALKOHOLFREIES

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Rhodium Classic	0,25 l Fl.	2,30 €
<i>Mineral Water</i>	0,75 l Fl.	5,00 €
Rhodium Naturelle	0,25 l Fl.	2,30 €
	0,75 l Fl.	5,00 €
Rhodium Medium	0,25 l Fl.	2,30 €
	0,75 l Fl.	5,00 €
Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker ^{4,7,10}	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,70 €
Bluna Orange/Zitrone, Spezi ⁴	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,70 €
Apfelschorle	0,3 l	2,50 €
<i>Apple spritzer</i>	0,5 l	3,70 €
Tonic Water, Bitter Lemon ⁸	0,2 l	2,50 €
Ginger Ale ^{4,6}	0,2 l	2,50 €
RED BULL ⁷	0,25 l Dose	4,00 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	2,50 €
<i>Apple juice Orange juice</i>		
Kirschsaft, Bananensaft ³	0,2 l	2,50 €
<i>Cherry juice banana juice</i>		
Johannisbeersaft	0,2 l	2,50 €
<i>Blackcurrant juice</i>		
Traubensaft, Tomatensaft	0,2 l	2,50 €
<i>Grape juice Tomato juice</i>		
Eistee	0,2 l	2,50 €
<i>Iced tea</i>		

HEISSGETRÄNKE

HOT BEVERAGES

Tasse Kaffee	2,10 €
<i>Coffee - cup</i>	
Kännchen Kaffee	3,90 €
<i>Coffee - pot</i>	
Tasse Schokolade	2,10 €
<i>Hot chocolate - cup</i>	
Kännchen Schokolade	3,90 €
<i>Hot chocolate - pot</i>	
Tasse Cappuccino	2,50 €
<i>Cappuccino</i>	
Tasse Espresso	2,10 €
<i>Single espresso</i>	
Doppelter Espresso	3,50 €
<i>Double espresso</i>	
Latte Macchiato	3,20 €
<i>Latte macchiato</i>	
Milchkaffee	3,20 €
<i>Milk coffee</i>	
Irish Coffee	4,90 €
<i>Coffee with Irish whiskey</i>	
Tasse Tee*	2,10 €
<i>Cup of tea</i>	

* Bitte sprechen Sie uns an.
Gerne reichen wir Ihnen unsere Teekarte.

* Please contact us.
We would be glad to supply you our tea menu.

APERITIF

APÉRITIFS

Aperol Spritz		5,50 €
Hugo		5,50 €
Martini		4,50 €
Kir Royal (mit LEOs Sekt)		4,50 €
Sherry	5 cl	4,00 €
Portwein rot/weiß	5 cl	4,00 €
Campari Orange		5,30 €
Campari Soda		5,30 €
Glas Sekt		3,50 €
Glas Sekt mit Orangen-Saft		3,50 €

BIERE AUS DER HAUSEIGENEN BRAUEREI

BEERS FROM WILLINGER BRAUHAUS

Willinger Landbier Hell	0,25 l	2,70 €
<i>Willinger beer</i>	0,4 l	3,90 €
Willinger Landbier Dunkel	0,25 l	2,70 €
<i>Willinger dark beer</i>	0,4 l	3,90 €
Willinger Landbier Weizen	0,25 l	2,70 €
<i>Willinger wheat beer</i>	0,5 l	4,10 €
Willinger Landbier Leo Strong	0,33 l Fl.	2,90 €
<i>Willinger strong beer</i>		
Malzbier	0,33 l Fl.	2,90 €
<i>Malt beer</i>		
Alkoholfreies Pils	0,33 l Fl.	2,90 €
<i>Non-alcoholic pils</i>		
Weizen alkoholfrei	0,5 l Fl.	4,10 €
<i>Non-alcoholic wheat beer</i>		

BIERCOCKTAILS

BEER COCKTAILS

Bierbrause
Erfrischender Biergenuss
Willinger Landbier Hell,
Ginger Ale, Grenadine 5,50 €
*Willinger beer, ginger ale,
grenadine*

Black Refresher
Markanter Hieb
Willinger Landbier Dunkel,
Cointreau, Martini Bianco,
Tonic Water 5,50 €
*Willinger beer dark Cointreau,
Martini bianco, tonic water*

Banana Punch
Edle Süße
Willinger Landbier Weizen, Rum,
Grand Marnier,
Blue curacao, Banansaft 5,50 €
*Willinger wheat beer, rum,
Grand Marnier, blue curacao, banana juice*



GUTER GESCHMACK

FULL-FLAVOURED

AUSSCHANKWEINE

ROTWEINE *Red wine*

Merlot
trocken 0,25 l 4,90 €

Dornfelder Pfalz
halbtrocken 0,25 l 4,90 €

WEISSHERBST/ROSÉ *Rosé*

Spätburgunder
Weißherbst 0,25 l 4,90 €

WEISSWEINE *White wine*

Chardonnay
trocken 0,25 l 4,90 €

Grauburgunder
trocken QbA 0,25 l 4,90 €

Kerner Kabinett
lieblich 0,25 l 4,90 €

WEINSCHORLE

Rot/Weiß 0,25 l 4,50 €

SEKT/CHAMPAGNER

Prosecco Scavi & Ray 0,2 l 6,50 €
Prosecco Scavi & Ray 0,75 l Fl. 25,50 €

Sekt LEOs Goldschimmer 0,1 l Glas 3,50 €
Sekt LEOs Goldschimmer 0,75 l Fl. 24,50 €

Moët & Chandon
Champagner 0,75 l Fl. 70,00 €



FLASCHENWEINE 0,75 L

ROTWEINE *Red wine*

Shiraz aus Australien 24,40 €

Trocken, kraftvoll, gut strukturiert
Aromen von Pflaumen, dunkler Schokolade und Gewürzen
Weingut Peter Lehmann

*Shiraz from Australia, dry, powerful, good structured
flavours of plums, bittersweet chocolate and spices
winery Peter Lehmann*

Cabernet Sauvignon aus Chile 17,50 €

Trocken, kraftvoll, frisch und fruchtbetont
Aromen von schwarzen Beeren und Kirschen
sowie elegante Röstnoten,
Weingut Baron Philippe de Rothschild

*Cabernet Sauvignon from Chile, dry, powerful, fresh and fruity
cherry flavour and flavours of black berries and elegant roast flavours
winery Baron Philippe de Rothschild*

Mouton Cadet Rouge aus Frankreich 22,60 €

Trocken, fruchtig, weich und rund
Dezente Gewürznoten und Aromen von Heidelbeeren
sowie schwarzen Johannisbeeren
Weingut Baron Philippe de Rothschild

*Mouton Cadet Rouge from France, dry, fruity, soft and round
discreet spice flavours and flavours of blueberry and black cassis
winery Baron Philippe de Rothschild*

ROSÉWEIN *vin gris*

Ihringer Winklerberg aus Baden Kaiserstuhl 16,80 €

Spätburgunder Weißherbst, Kabinett trocken
Voller Geschmack, wenig Säure, Weingut Karl Karle Ihringen

WEISSWEINE *White wine*

Pinot Gris aus dem Elsass 19,50 €

Halbtrocken, Frischer eleganter Geschmack
mit einer leichten Apfelnote
Winzergenossenschaft Cleebourg Elsass

*Pinot Gris from Alsace, medium dry
fresh elegant taste with a light apple flavor
vintners' cooperative Alsace*

Baronne Charlotte Graves AOC aus Frankreich 25,30 €

Trocken, frisch, weich und vollmundig
Bukett von Früchten wie Pfirsich und Mirabelle
Weingut Baron Philippe de Rothschild

*Baronne Charlotte Graves AOC from France
dry, fresh, soft and heady, bouquet from fruits like
peach and Mirabelle, winery Baron Philippe de Rothschild*

Chardonnay Wildcard unoaked aus Australien 17,90 €

Trocken, fruchtig, elegant und frisch, Frische Aromen
von Zitrusfrüchten und exotischen Noten von Passionsfrucht
Weingut Peter Lehmann

*Chardonnay Wildcard unoaked from Australia
dry, fruity, elegant and fresh, fresh flavour of citrus fruits and exotic
flavours of passionfruit, winery Peter Lehmann*

*Ihringer Winklerberg from Baden Kaiserstuhl
pinot noir vin gris, Kabinett dry
full taste, few acid, winery Karl Karle Ihringen*

SPIRITUOSEN *Spirits*

Weizenkorn	0,02 l	2,20 €
Wachholder	0,02 l	2,20 €
Genever weiß/rot	0,02 l	2,40 €
Ganz Alter Schneider (Edelkorn)	0,02 l	2,40 €
Smirnoff Red Label Wodka	0,02 l	2,40 €
Molinari Sambuca	0,02 l	2,40 €
Ouzo 12	0,02 l	2,40 €
Tequila Silver	0,02 l	2,40 €
Tequila Gold	0,02 l	2,40 €
Asbach Uralt	0,02 l	2,40 €
Siggi's Feuerwasser	0,02 l	2,40 €
Grappa Julia	0,02 l	2,40 €
Obstbrand	0,02 l	2,40 €
Williamsbirne	0,02 l	2,40 €
Willinger Bierbrand	0,02 l	2,40 €

BITTER *Bitters*

Fernet Branca/Menta	0,02 l	2,40 €
Jägermeister	0,02 l	2,40 €
Ramazotti	0,04 l	3,80 €

AQUAVITS *Aquavits*

Malteser Aquavit	0,02 l	2,40 €
Jubiläums Aquavit	0,02 l	2,40 €
Linie Aquavit	0,02 l	2,40 €

HAUSEIGENE SCHNÄPSE *House schnapps*

Grashüpfer (Miniaturlflasche)	0,02 l	2,20 €
Bienenstich (Miniaturlflasche)	0,02 l	2,20 €
Brauhausfeuer (Miniaturlflasche)	0,02 l	2,20 €

LIKÖR *Liqueurs*

Cointreau	0,02 l	2,60 €
Grand Manier	0,02 l	2,60 €
Disaronno Amaretto	0,02 l	2,60 €
Baileys Original Irish Cream	0,04 l	3,80 €

COGNAC

Hennessy	0,02 l	4,50 €
Rémy Martin	0,02 l	4,50 €

WHISKEY

Johnnie Walker Red Label Scotch Whiskey	0,04 l	5,20 €
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	0,04 l	5,20 €
Jim Beam White Label (Bourbon Whiskey)	0,04 l	5,20 €
Southern Comfort Whiskeylikör	0,04 l	5,80 €
Glenfiddich Scotch Whisky	0,04 l	6,10 €
Jameson Irish Whiskey	0,04 l	5,90 €

RUM

Ron Zacapa 23-jähriger	0,04 l	6,30 €
Havana 3-jähriger	0,04 l	4,50 €

GIN

Bombay	0,04 l	4,90 €
Gordons	0,04 l	3,80 €

