

Aperitifs

Amérie „Münsterländer Aperitif“

Amérie/ Sekt/ Beeren € 7,50

Rosato Mio

Rosato / Sekt/ Orange € 7,50

Aperol Spritz

Aperol / Sekt / Orange € 7,50

Lillet Wild Berry

Lillet blanc / Wild Berry / Beeren € 7,50

Alkoholfreie Aperitifs

„Tante Ulla“

Granatapfel-Barsirup / alkoholfreier Sekt / Beeren € 7,00

Sanbitter

Sanbitter / Tonic-Water/ Früchte € 7,50

Suppen

Rinderkraftbrühe vom deutschen Weiderind

Gemüsestreifen / Markklößchen € 8,50

Kürbiscremesüppchen fein abgeschmeckt mit Chili € 8,50

Tagessuppe (fragen Sie unseren Service) € 7,00

bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an-
-Wir akzeptieren **keine** Kreditkarten, oder debit-Kreditkarten
Sie können gerne mit EC-Karte, (Giro-Karte) oder in bar bezahlen

Hauptgerichte

Empfehlung Tagesgericht € 21,90

zubereitet aus Marktangeboten
mit tagesfrischen regionalen Produkten
-fragen Sie unseren Service-

Feldsalat mit lauwarmen Kartoffelspeckdressing / Croutons
Westfälische Potthucke € 15,50

Feldsalat mit Buttermilchdressing / Croutons
Westfälische Potthucke -vegetarisch- € 15,50

Bunter Salatteller / verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
mit gebackenem Kuhmilchkäse -vegetarisch- € 17,90

Gebratene Serviettenknödel mit Champignons/Cocktailtomaten
auf Rahmspitzkohl serviert -vegetarisch € 17,90

Frische Gemüsenudeln in Käsesoße mit Birnenspalten
und geriebener Parmesan -vegetarisch- € 17,90

Schweinefilet im Mandelrock gebraten / Currysoße / heiße Früchte
umlegt mit Salat und Kroketten € 21,90

Matjes „Hausfrauenart“ traditionelles Gericht
Soße mit Gurken, Zwiebeln, Äpfelchen, Schmand, saure Sahne
dazu reichen wir Speckkartöffelchen € 18,50

Zanderfilet -gebraten- auf Chardonnay Kraut in Rahm serviert € 24,90
auf Wunsch mit Speckkartöffelchen € 4,50

bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an-
-Wir akzeptieren **keine** Kreditkarten, oder debit-Kreditkarten
Sie können gerne mit EC-Karte oder in bar bezahlen

Paniertes Schnitzel vom Thüleener Strohschwein gebratene Champignons / Pommes-frites € 19,50

Sauerländer Steakpfanne verschiedene Steaks von Schwein und Rind Pfeffersoße / Speckkartöffelchen € 28,00

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter Pommes-frites € 28,00

Maispoularde auf Estragon Soße Westfälische Potthucke € 22,50

Hirschragout in Preiselbeer Sahnesoße auf frischen Nudeln serviert € 20,50

Beilagen

Rahmspitzkohl Aufpreis € 4,90

Kleiner Beilagensalat Aufpreis € 5,50

Servieren wir Ihnen gerne zu allen Hauptgerichten

Sauerbraten vom Hirsch mit Rotkohl und gebratene Serviettenknödel € 28,50



Desserts

Gebackenes Eis auf Fruchtmarkspiegel mit Früchten garniert € 11,50

Affogato Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen € 4,90

Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis € 9,90