

Speisenkarte

Dienstag bis Sonntag ab 17 Uhr

Vorweg

Münsterländer Hochzeitssuppe 9,50€
mit Gemüse-Julienne, Markklößchen, Eierstich und hausgebackenem Sauerteigbrot

Kürbis-Kokos-Cremesuppe  8,50€
von Hokkaido, mit Ziegenkäseravioli und hausgebackenem Sauerteigbrot

Gratinierter Ziegenkäse  10,50€
auf Feldsalat, mit Antipasti und hausgebackenem Sauerteigbrot

Hausgebeizte Lachstranchen 13,50€
mit Reibeküchlein, Kräuter-Schmand und Pumpernickel

Frisches hausgebackenes Sauerteigbrot  8,50€
dazu 'Café de Paris' Butter und Kräuter-Schmand



Vegetarisch 

Vegan 

Klassiker der Saison

Hausgemachte Kartoffel-Kürbis-Gnocchi

mit hausgemachtem Pesto, Schalotten, Walnuss und Hokkaidogemüse

18,50 €



Henrik's Empfehlung

Wildragout von heimischen Wild

an Apfelrotkohl und gebratenen Serviettenknödeln

26,50 €

Salatvariation

Großer Blattsalat ✓

15,50 €

verschiedene Blattsalate, Gurken-Dill-Salat, Coleslaw, Rotkraut, Radieschen, Möhre, Paprika, Tomate, Mais, Croûtons, Rote-Bete-Vinaigrette und hausgebackenes Brot

optional: gratinierter Ziegenkäse ✓

gebratenes Maishähnchen

6,00€

7,50 €



Fleisch und Fisch

Schnitzel vom Strohschwein in Panko paniert 19,90 €
mit Gurken-Schalotten-Salat, dazu wahlweise Pommes oder Bratkartoffeln
optional: Pilzrahmsauce 3,00 €

Rosa gebratenes Flanksteak vom Irischen Weideochsen 29,50 €
mit Thymianjus, dazu Bratkartoffeln und Blattsalat

Zarte Hüfte vom Irischen Weideochsen 34,50 €
rosa gebraten, mit Thymianjus, dazu Bratkartoffeln und Blattsalat

Tranche vom hausgebeiztem Lachs 27,50 €
an Limettensauce, dazu Kartoffel-Petersilien-Mousseline und Blattsalat

Hausgemachte Frikadelle vom Strohschwein 18,50 €
an Schmorzwiebelsauce und Kartoffelstampf, dazu Blattsalat

Roulade vom irischen Weideochsen 27,50 €
an eigener Sauce, dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelstampf



Weinempfehlung der Saison

Spätburgunder | Rheinhessen | Weingut Meiser

0,1 l 4,80 €

0,2 l 8,00 €

0,75 l 31,00 €

Unsere hausgemachten Burger

Unsere Burger servieren wir im Brioche Brötchen, dazu Pommes und ein Dip nach Wahl

Burger vom irischen Weideochsen

22,50 €

Patty aus 100% Rindfleisch, Emmentaler, würzige BBQ-Sauce, Tomate, eingelegte Gurken und rote Zwiebeln

Burger vom heimischen Wild

22,50€

Patty aus 100% Wild aus dem Münsterland, würzige BBQ-Sauce, Tomate, eingelegte Gurken und rote Zwiebeln

„Der Vegetarische“

20,50 €

Rote-Bete-Patty, knackiger Salat, Kräuter-Schmand, Tomate, Emmentaler, Gurke und eingelegte rote Zwiebel



Unsere hausgemachten Dips: je 0,90€

BBQ-Sauce

Mango-Mayonnaise

Zitronen-Mayonnaise

Weitere Dips: je 0,80€

Tomatenketchup

Mayonnaise

Senf

Danach

Dessert im Weckglas



6,90 €