



April-Karte 2021

- gültig ab 10.04.2021

to go



Suppen & Salate

Kohlrabi-Süppchen (vegan)

Petersilie / Bärlauch

€ 7

Beilagensalat / Hausdressing

€ 5

Spring Bowl (vegan)

gebratener Reis / Pak Choi / Shiitake / Cashew / Kokos-Orangen-Dressing

€ 14

Wildkräuter

Caesar-Dressing mit Goldschatzkäse / Bio-Landei / süß-saure Möhren / Rote Zwiebel-Senf

€ 12

dazu: gebackene heimische Putenbrust
 rosa Roastbeef

€ 5

€ 8

Hauptgerichte

FLEISCH

Feines vom Iberico vom Hof Vincke / Alverskirchen

Zubereitet als Töttchen / geröstetes Tollkötter Hausbrot / Kopfsalat

€ 15

Keule vom heimischen Reh

Holunderblüten-Jus / Rahmkohlkrabi / Brezelknödel-Schnitte

€ 26

Bœuf Bourguignon

Geschmorte Rinderschulter / Zwiebeln / Pilze / Speck / Kartoffeln

€ 26

Rinderroulade „Hausfrauen Art“

gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke / Möhrengemüse / Spätzle

€ 20

Schnitzel „Jäger Art“

Filetschnitzel vom Schwein / Champignons in Rahm / Bratkartoffeln / Salat

€ 20

Burger von gezupftem Entenfleisch

Kartoffel-Brötchen / Rotgarnele / gebratene Ananas / Mango-Chutney
Süßkartoffel-Pommes

€ 19

Hauseigene grobe Fenchel-Bratwurst

nach dem Rezept unseres Küchenchefs zubereitet von der Metzgerei Merschformann
Bayrisch Kraut / Schnittlauch-Kartoffelstampf

€ 13

Dry Aged Rumpsteak von der deutschen Färse (250 g Rohgewicht)

€ 29

Dazu wählen Sie bitte:

Kräuterbutter

€ 3

Käse-Makkaroni

€ 5

hausgemachte Pommes von der Süßkartoffel

€ 5

klassische Pommes Frites

€ 4

Schmorzwiebeln

€ 3

Bayrisch Kraut

€ 4

Beilagensalat

€ 5

BBQ-Sauce

€ 3

FISCH

Forelle Müllerin

geflämmte Bad Iberger Forelle / geräucherte Butter / Blattspinat / Zitrone / Petersilien-Kartoffeln € 22

VEGETARISCH / VEGAN

Kartoffel-Ravioli (vegan)

Kürbis-Kerne / gebratener Spargel / Radieschen / Sauerampfer € 14

Mac and Cheese

Martelli Maccheroni / Käse von der Hafenkäserei / Lauch / Salat € 16

Für die Kleinen

Wilde Hühner

Chicken Nuggets / kleine Kartoffeln / Kräuterschmand / Tomaten € 9

Harry Potter

kleines paniertes Schnitzel / Erbsen- und Möhrengemüse / Pommes frites € 10

Spargel:

Spargelcrème-Süppchen

Schwarzer Knoblauch-Öl € 8

Portion Stangenspargel (500 g Rohgewicht)

hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter / Kleine Kartoffeln € 20

dazu: kleines Kalbsschnitzel € 8

Scheiben von rosa Roastbeef € 8

Backfisch € 8

Hinterher

Rhabarber

Kokos / Basmati-Reis / Palmzucker € 7

Münsterländer Herrencrème

Eierlikörsahne € 6



Für Zuhause

Hausgemachte Kartoffel-Lauch-Suppe 1 Liter

im Mehrwegglas € 12

Bestellung: telefonisch freitags 09.00 bis 17.00 Uhr sowie samstags/sonntags 11.00 bis 19.00 Uhr
oder jederzeit per E-Mail an info@pleistermuehle.de

Liefer-/Abholzeiten: Lieferung (im Umkreis von 5 km) u. Abholung samstags/sonntags 12.00 bis 20.00 Uhr

Lieferkosten: bei Bestellwert ab 50,00 €: Lieferung kostenfrei / unter 50,00 € Liefergebühr 2,50 €