



Tageskarte 08-01

Unsere Empfehlung:

Doradenfilet und Garnele
auf Basilikumgnocchi und Cherrytoma-
ten-Salsa
€ 22

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe	€ 6,90
Pfifferlingrahmsuppe	€ 8
Tomatensuppe mit Liebstöckel	€ 7
Kohlrabisüppchen mit gebratener Garnele	€ 8
Ziegenkäse-Spinat-Quiche mit bunten Blattsalaten in Frenchdressing und Confit von der roten Zwiebel	€ 12

Hauptgerichte

Salat „Pleister Mühle“ Bunte Blattsalate, French-Dressing, paniertes Putenschnitzel	€ 15,90
Entenbrust rosa gebraten mit Cassis-Jus auf Safranrisotto und glacierten Möhren, geröstete Saaten	€ 22
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ Speck, Zwiebeln, Gurke, Gemüse, dazu Salzkartoffeln	€ 17,90
Matjes „Hausfrauen Art“ mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	€ 18
Matjes mit Zwiebelringen von der roten Zwiebel auf Mehrkornbrot mit Butter	€ 16
Tranche vom Schottischen Fjordlachs auf Gemüsepotpourri, mit Kartoffelpüree	€ 19

Unsere Lieblingsweine im August

Montigny
Cuvée aus Riesling, Weißburgunder und
Grauburgunder, Nahe 0,2 l € 7

Cabernet Sauvignon Reserva
Torres Chile 0,2 l € 8
0,75 l € 25

Apéritif

Amérie
Münsterländer Apéritif mit Walderdbeeren
0,2 l € 6,5

Filetschnitzel „Jäger Art“
Pommes frites, Salat € 18,90

Filetschnitzel Försterin
mit geschmorten Pfifferlingen, Zwiebeln
und Speckwürfeln, dazu Pommes frites € 23

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes frites und Salat € 23,90

Rumpsteak vom Freesisch Ochs`
- 250 gr € 28

Kotelett vom Landuroschwein
großes, saftiges Schweinesteak am
Knochen gebraten, mit Speckrand € 18

dazu empfehlen wir:
Pommes klassisch oder
von der Süßkartoffel € 4,50
knusprige Bratkartoffeln € 4,-
Beilagensalat € 4,90
Kräuterbutter € 2,50
Röstzwiebeln mariniert mit
BBQ-Sauce „Texas Style“ € 3,50

Vegetarisch

Salat „Champignon“
Blattsalate mit gebratenen Champignons
frisch aus der Pfanne € 13,90

Paprika gefüllt mit Marokkanischem Reis,
grüne Bohnen und Safransauce € 16

Maultaschen
gefüllt mit Pfifferlingen, mit Tomatensugo,
Parmesan € 16

Salat „Vital“
verschiedene bunte Blattsalate der Saison,
mit gerösteter Saatenmischung (Sonnen-
blumen-, Kürbis-, Cashewkerne) € 11,90

Dessert

Fragen Sie nach unserer Dessertkarte.

Liebe Gäste,
wir individualisieren Ihre Speisenauswahl gerne.
Für jede Änderung berechnen wir € 1,50

Cocktail der Woche

Grashüpfer
Smirnoff Red, Maraschino Liqueur,
Blue Curacao, Orange Maracuja € 7

Biere von SANDER

Braumanufaktur Ökologischer Biere

Pils NO.1 5,0 % vol € 4
0,33 l
Original 4,8 % vol € 4
0,33 l
Rubi Ale 5,9 % vol € 4
0,33 l

Allergeninformation

Information über Zutaten in unseren Produkten, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage **mündlich**. Unsere schriftliche Aufzeichnung hierzu können Sie auf Wunsch gerne einsehen!