

Bezugsquellennachweis:
(nach Verfügbarkeit)

Gemüse/Salat

Bioland Gärtnerei Ökullus

Am Handorfer Bahnhof 48155 Münster

Rind-, Kalbfleisch/ Kohlwurst

Fleischerei Hidding

Dortmunder Str. 17, 48155 Münster

Kartoffeln

Münsterland Knolle

Brook 4, 48368 Sassenberg

Getreide/Geflügel

Wolbecker Mühlenhof Beitelhoff

Mühlendamm 1-3, 48167 Münster

Landgasthof Pleister Mühle

Pleistermühlenweg 196

48157 Münster

Tel.: 0251 / 136 76 0

www.pleistermuehle.de



Tageskarte



Amérie*
* MÜNSTERLÄNDER *
APERITIF

Likörspezialität aus ökologischem Getreide, frisch gepflückten Himbeeren und dazu noch handverlesene, fruchtige Walderdbeeren
Glas 0,2 l 6,30 €



Basil Spritz

Erfrischender Cocktail mit Basilikum, Prosecco, Mineralwasser einem Spritzer Limette und Eiswürfeln
Glas 0,2 l 6,30 €

Januar – Tagesaktuelle Änderungen vorbehalten

Wir sind täglich für Sie da!

Montag bis Freitag 11:30 bis 22:00 Uhr Küche 12:00 – 14:00 Uhr 18:00 – 21:00 Uhr	Samstag 11:30 bis 22:00 Uhr Küche 12:00 – 21:00 Uhr	Sonntag 09:00 bis 20:30 Uhr Sonntagsfrühstück 09:00 bis 11:30 Uhr Küche 12:00 – 19:30 Uhr
--	--	--



Unsere Lieblingsweine im Januar

Chardonnay trocken QbA „Edition Papillon“

Bio-Weingut Schwarztrauber Pfalz

Wunderbare weiche Fruchtnote 0,2 l € 7,90 0,75 l € 26,00

Primitivo IMuri Puglia Vigneti del Salento IGT

Fruchtig und würzig. Ideal zu Wintergerichten

0,2 l € 6,60 0,75 l € 23,00

Biere von SANDER – Braumanufaktur Ökologischer Biere

Pils NO.1	5,0 % vol	0,33 l	€ 3,90
Original	4,8 % vol	0,33 l	€ 3,90
Rubi Ale	5,9 % vol	0,33 l	€ 3,90
736 India Pale Ale	7,5 % vol	0,33 l	€ 4,50

Vorspeisen

Schwarzwurzelsuppe
mit Kürbiskernöl € 6,90

Pastinakencremesuppe
mit geröstetem Sesam und Sesamöl € 6,90

Feldsalat in Kartoffeldressing
mit in Rosmarinhonig gratiniertem Ziegenkäse
und gerösteten Sonnenblumenkernen
als Vorspeise € 10,90
große Portion € 15,90

Hauptgänge

Black Angus Burger
im Bun mit hausgemachter BBQ-Sauce und Salat € 14,90

Grünkohl „westfälisch“
mit Kotelett vom Bentheimer Schwein
und Bratkartoffeln € 16,90

Zanderfilet
mit heller Speckstippe, Roter Bete und Kartoffelstampf € 20,90

Wildschweinbraten von der Keule
mit Wacholdersauce, Rotkohl und Kartoffelknödeln € 22,90

Vegetarisch

Kürbistortelacci
mit Wintergemüse, leichter Käse-Sauce
und Parmesan € 16,90

Dessert

Fragen Sie nach unserer Dessertkarte

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

€ 1,50