

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

Hof Borghof

Werse 27, 48157 Münster

Getreide/Geflügel

Wolbecker Mühlenhof Beitelhoff

Mühlendamm 1-3, 48167 Münster

Landgasthof Pleister Mühle

Pleistermühlenweg 196

48157 Münster

Tel.: 0251 / 136 76 0

www.pleistemuehle.de



Tageskarte



Amérie
* MÜNSTERLÄNDER *
APERITIF

Was wäre das Münsterland ohne seine einzigartige Natur? Von der Emsaue bis zum Westerberg wissen die Menschen um die hohe Qualität regionaler Produkte. Darum erfreut sich auch unser Amérie immer größer werdender Beliebtheit. Ökologisches Getreide aus dem Münsterland, frisch gepflückte Himbeeren vom Hof Grothues-Potthoff in Senden und dazu noch handverlesene, fruchtige Walderdbeeren: Beste unbehandelte Zutaten, die wir in der Feinbrennerei Sasse zu einer ganz besonderen Likörspezialität verbinden.

Glas 0,2 l 6,30 €

Juni



Unsere Lieblingsweine im Juni

Unser Sommerwein: Münsterliebe

fruchtig-süffiger Rosé, der ideale Terrassenwein

für warme Tage

0,2 l € 05,50 0,75 l € 19,00

Appassimento Negroamaro Salento

Feinwürziger Rotwein aus Apulien mit dichter und intensiver Struktur.

Aufwendiges Appassimento-Verfahren.

Conte di Campiano

0,2 l € 6,90 0,75 l € 24,00

Silvaner vom Kalkstein

Weingut Thörle (Saulheim)

0,2 l € 7,90 0,75 € 26,20

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

Vorspeise

Tomatencremesuppe mit Nordseekrabben

€ 8,90

Hauptgerichte

Tagesspezial:

Gebrautes Rinderfilet „Surf and Turf“

mit Jacobsmuschel und Riesengarnele,
Macairekartoffeln und grünem Spargel

€ 36,90

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Äpfeln, Zwiebeln, Cornichons und Bratkartoffeln

€ 15,90

Gebratene Scholle

mit einer Zitronen-Thymianbutter, Schwenkkartoffeln
und einem Wildkräutersalat

€ 21,90

Filetschnitzel vom Schwein

mit gebratenen Pfifferlingen und Pommes frites

€ 23,90

Rosa gebratene Entenbrust

mit jungem Blattspinat und Aprikosenknödel

€ 19,90

Hacksteak

mit gebratenen Pfifferlingen und Kartoffelstock

€ 20,90

Hirschcarrée – rosa gebraten –

mit einer Kirsch-Pfeffer-Sauce, gebratenen Steinpilzen
und Süßkartoffelpüree

€ 28,90

Vegetarisch

Sardische Fregola

Italienische, geräucherte Nudeln mit Gemüsewürfeln,
Parmesanespuma und Rucola

€ 18,90

Dessert

Fragen Sie nach unserer Dessertkarte