

**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 €**

November



## Unsere Lieblingsweine im November

### Schwarztrauber Chardonnay, Edition Papillon, Pfalz

Der Weißwein duftet verführerisch nach tropischen Früchten und verwöhnt den Gaumen mit einer cremig-würzigen Fruchtsäure.

0,2 l € 6,90    0,75 l € 26,00

### Grundstock Rotwein Cuvée, Rheinhessen

Fruchtig und würzig in der Nase, mit Spuren von Beeren und Schokolade. Cremig sanft, aber auch kräftig.

0,2 l € 7,90    0,75 l € 28,00

### 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

**Pastinakencremesuppe** € 6,90  
mit gerösteten Sesam und Sesamöl

**Rote Bete Carpaccio** € 10,90  
mit Rosmarinhonig gratinierter Ziegenkäse

### Hauptgänge

**Hacksteak** € 16,90  
auf Wasabi-Püree und geschmorten Äpfeln

**Wildschweinkraakauer** € 13,90  
auf Honigkraut und Schnittlauchkartoffeln

**Gebratenes Kabeljaufilet** € 23,90  
auf grünem Graupenrisotto und glasierter Rote Bete

**Entenbrust mit Walnuss-Granatapfel-Sauce** € 19,90  
auf einem Ragout von Kartoffel, Möhre und Sellerie und karamellisierten Walnüssen

**Wildschweinbraten von der Keule mit Wacholdersauce** € 19,90  
mit glacierten Cranberries, Rotkohl und Semmelklößen

**Rehrücken -rosa gebraten- im Wirsingmantel** € 28,90  
auf Selleriepüree, dazu geschmorte Kürbisspalten

### Vegetarisch

**Kürbistortelacci** € 16,90  
mit Herbstgemüse, leichter Käse-Sauce und Kürbiskernen

### Dessert

**Fragen Sie nach unserer Dessertkarte**

Liebe Gäste,

wir individualisieren Ihre Speisenauswahl gerne.

Für jede Änderung berechnen wir

€ 1,50