



Osterkarte

04-21-S

Unsere Empfehlung:

Oster-Menü

Quiche

mit Ziegenkäse und Spinat
dazu rotes Zwiebelconfit und Wildkräutersalat
€ 14,90

Lammrücken

unter der Kräuterkruste
mit Rahmkohlrabi und Kartoffelbaumkuchen
€ 24,90

Schokokuchen

mit Vanille-Sauce
und Himbeersorbet
€ 7,90

Menüpreis: 39,90 € pro Person

Vorspeisen

Bärlauchsüppchen
mit Nordseekrabben € 10,90

Möhren-Ingwer-Süppchen € 6,90

Kalbstafelspitz
mit Zwiebel-Senf-Vinaigrette
und Feldsalat € 13,90

Hauptgerichte

**Frischer Dorbaumer Stangenspargel
Portion (500 g) mit**
zerlassener Butter Sc. Hollandaise
neuen Kartoffeln € 19,90

Münsterländer Schinken
(13 Monate gereift) € 27,90

Kalbschnitzel € 27,90

Schottischer Label Rouge Lachs € 27,90

Salat „Pleister Mühle“
Bunte Blattsalate, French-Dressing,
paniertes Putenschnitzel € 15,90

Rinderroulade „Hausfrauen Art“
Speck, Zwiebeln, Gurke, Gemüse
und Salzkartoffeln € 17,90

Gebratene Lachstranché
auf Bärlauchrisotto mit Safransauce € 17,90

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

Landuro-Kotelett
auf warmem Krautsalat und
Kartoffel-Senf-Püree € 24,90

Rumpsteak
mit Pommes frites und Salat € 31,90

Vegetarisch

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

Tagliatelle
mit Frühlingsgemüse und
Bärlauchpesto € 14,90

Dessert

Fragen Sie nach unserer Dessertkarte.

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

Unsere Lieblingsweine im April

Sauvignon Blanc
Kabinett, Pfaffenweiler Weinhaus,
Baden
0,2 l € 7,20
0,75 l € 25,00

Metzger Prachtstück
ein Blanc de Noir aus Spätburgunder,
Weingut Uli Metzger,
Pfalz
0,2 l € 7,90
0,75 l € 26,00

Apéritif

Amérie
Münsterländer Apéritif mit Walderdbeeren
0,2 l € 6,30

Basil Sprizz
Basilikum-Ingwer-Limo, Sekt, Soda
0,2 l € 6,30