



Speisekarte

## Suppen / Vorspeisen

<b>Rinderkraftbrühe</b> Kräuterflädle / Fleischeinlage	€ 7,-
<b>Paradeiser-Suppe</b> (vegan) Marillen-Chutney	€ 7,-
<b>Kartoffelcremesuppe</b> mit Mettenden XL-Portion (600 ml) XL-Portion mit Mettenden	€ 7,- € 8,- € 9,- € 11,-
<b>Nizza-Salat</b> Paprika / Gurke / Tomate / Salat / Oliven / wachswiches Bio-Landei	€ 8,-
dazu marinierter Lesbos-Feta	€ 4,-
gesmoktes Pastrami vom US Beef	€ 8,-
Thunfisch Tataki	€ 8,-
<b>Melonensalat</b> Pulpo / Iberico-Schinken, 18 Monate gereift, vom Hof Vincke aus Everswinkel / Pinienkerne / Minze	€ 14,-



## Salate

<b>Beilagensalat</b> / Hausdressing	€ 5,-
<b>Bowl Pleister Mühle</b> vital und vegan Kimchi-Wrap / dicke Bohnen / Quinoa / Kräuter-Salat / geröstete Erdnüsse / Teriyaki-Vinaigrette	€ 14,-
<b>Caesar Salat</b> westfälisch Römersalat / Goldschatz-Käse von der Hafenkäserei / Caesar-Dressing / Croûtons dazu gebackene heimische Hähnchenbrust Thunfisch Tataki hausgesmoktes Pastrami vom US Beef	€ 12,- € 5,- € 8,- € 8,-

## Fleisch

<b>Gesottener Tafelspitz</b> Frankfurter grüne Sauce / süß-saure Möhren / kleine Kartoffeln	€ 19,-
<b>Kröstchen „Pleister Mühle“</b> Filetschnitzel vom Schwein / Spiegelei / lauwarmer Kartoffelsalat	€ 18,-
<b>Schnitzel „Jäger Art“</b> Filetschnitzel vom Schwein / Champignons in Rahm / Bratkartoffeln / Salat	€ 20,-
<b>Schnitzel „Försterinnen Art“</b> Filetschnitzel vom Schwein / gebratene Pfifferlinge / Speck / Bratkartoffeln	€ 24,-

<b>„Wiener Schnitzel“</b> vom Kalb roh gerührte Preiselbeeren / lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	€ 25,-
<b>Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke / Möhregemüse / Salzkartoffeln	€ 20,-
<b>Gefüllte Kalbsbrust</b> anders herum Pfifferlinge in Rahm / Aprikosen-Ofenschlupfer	€ 25,-
<b>Hauseigene grobe Fenchel-Bratwurst</b> nach dem Rezept unseres Küchenchefs, zubereitet von der Metzgerei Merschformann / Dicke Bohnen / kleine Kartoffeln	€ 13,-
<b>Kotelett vom heimischen Landuro Schwein</b> großes saftiges Schweinesteak, mit Fettrand gebraten	€ 19,-
<b>Dry Aged Rumpsteak</b> von der deutschen Färse (250 g Rohgewicht)	€ 29,-
<b>Dazu wählen Sie bitte:</b> Kräuterbutter hausgemachte Pommes von der Süßkartoffel klassische Pommes frites Schmorzwiebeln Cole Slaw - amerikanischer Krautsalat - BBQ-Sauce Papás arrugadas (kanarische Runzelkartoffeln) dazu Mojo verde <b>oder</b> rojo	€ 3,- € 5,- € 4,- € 3,- € 3,- € 3,- € 5,-

## Fisch / Meeresfrüchte

<b>„Mallorca Platte“</b> Paella-Reis / Bohnen / Paprika / Tintenfisch / Sobrasada / Iberico-Schinken / Sangria Shot	€ 25,-
<b>Bad Iburger Forelle Escabeche</b> Escabeche-Sud / eingelegte Gemüse / Ysop-Quetschkartoffeln	€ 20,-

## Vegetarisch / Vegan

<b>Griechisches Nudel-Risotto (vegan)</b> Tomaten / Auberginen / Oliven / Zucchini auf Wunsch auch mit Lesbos Feta	€ 14,- € 15,-
<b>Gebratene Serviettenknödel</b> Waldpilze in Rahm / Frühlingszwiebel	€ 16,-
<b>Gemüsequiche</b> mit Tomaten-Bohnen-Salat	€ 10,-

August 2020

## Dessert

<b>Krokantbecher</b> Schokoladeneis / Haselnusseis / Bourbon-Vanilleeis / Haselnusskrokant / Karamellsauce mit Meersalz	€ 8,-
<b>Gemischtes Eis</b> Gelato Classico, die Eismanufaktur aus Hilter je Kugeln nach Wahl	€ 1,70
<b>Eis-Kaffee</b> 2 Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Sahne	€ 5,50
<b>Eis-Schokolade</b> eine Kugel Vanilleeis und eine Kugel Schokoladeneis mit kaltem Kakao und Sahne	€ 5,50
<b>Joghurt-Honig</b> Erdbeereis / Joghurteis / Joghurt / frische Früchte / Honig	€ 6,-
<b>Schwarzwälder Kirsch</b> Sahne-Eiscreme / Kirschen / Brownie / Kirschwasser	€ 8,-
<b>Münsterländer Herrencreme</b> mit Eierlikörsahne	€ 6,-
<b>Waldheidelbeeren</b> Ziegenkäse von Scellebelle / Haselnuss	€ 8,-
<b>Stachelbeer Baiser</b> Granité mit Bergamotte / geflammter Baiser / Zitronen-Kokos-Kuchen	€ 8,-
<b>Münsterländer Käseauswahl</b> von der Hafenkäserei und Scellebelle <b>klein:</b> 3 ausgesuchte Käsesorten nach Tagesangebot / hausgemachter Senf / Brot	€ 12,-
<b>groß:</b> 5 ausgesuchte Käsesorten nach Tagesangebot / hausgemachter Senf / Brot	€ 18,-
Hier geht es direkt zu unserer Online-Speisekarte und zu Angaben zu unseren regionalen Lieferanten.	



# Getränk Karte



## Alkoholfreie Getränke

<b>Viva Con Agua , laut + leise</b>		
Mineralwasser	0,33 l	€ 3,-
	0,75 l	€ 6,50

<b>Trinkbrunnen</b> , lebendiges Wasser, reenergetisiert, restrukturiert, still oder mit leichter Kohlensäure		
Trinkbrunnen-Flasche	1 l	€ 7,-
Trinkbrunnen-Flasche	0,5 l	€ 4,-

<b>Sinalco Cola, Orange, Zitrone</b>	0,2 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 4,50

<b>Thomas Henry</b>	0,2 l	€ 3,-
<b>Bitter Lemon, Tonic Water</b>	0,4 l	€ 4,-
<b>Ginger Ale</b>		

<b>Vaihinger Säfte</b>	0,2 l	€ 3,-
Orange, Apfel – trüb, Grapefruit, Traube blau, Maracuja, Kirsch-, Tomatensaft		

## Unsere Fruchtsaftschorlen

<b>Apfelschorle</b> mit trübem Apfelsaft		
<b>Johannisbeerschorle</b> mit Johannisbeersaft		
<b>Maracujaschorle</b> mit Maracujasaft		
<b>Kirschschorle</b> mit Kirschnektar		
<b>Grapeschorle</b> mit Grapefruitsaft		
<b>Lemonschorle</b> mit Limonensirup		
alle	0,2 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 4,50

<b>Lütt's Landlust volle Pulle Heimat</b>		
Holunder, Rhabarber	0,33 l	€ 3,50

## Teespezialitäten

<b>Frischer Minztee</b>	gr. Glas	€ 4,-
ALTHAUS TEE:		
<b>vorportionierter Blatttee</b>	Pott	€ 3,50

<b>Assam Meleng</b>		
<b>Earl Grey Classic</b>		
<b>Sencha Supreme</b>		
<b>Darjeeling</b>		
<b>Fruit Berry</b>		
<b>Lemon Mint</b>		
<b>Toffee Rooibush</b>		
<b>Fancy Chamomile</b>		
<b>Milde Minze</b>		

## Kaffeespezialitäten

<b>Café Crème</b>	Pott	€ 3,-
<b>Cappuccino</b>	Pott	€ 3,50
<b>Latte macchiato</b>	Glas	€ 3,70
<b>Milchkaffee</b>	Bowle	€ 4,-
<b>Espresso</b>		€ 2,50
<b>Espresso macchiato</b>		€ 3,-
<b>Chai Tea Latte</b>		€ 4,50

Alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert erhältlich.

## Schokolade

mit Sahne	Pott	€ 3,50
ohne Sahne	Pott	€ 3,-

## Aperitif

<b>Martini bianco</b>	5 cl	€ 4,50
<b>Sandemann</b>		
Sherry medium	5 cl	€ 4,50
<b>Tio Pepe Fino</b>		
Sherry dry	5 cl	€ 4,50

## Biere von SANDER Braumanufaktur ökologischer Biere

<b>Pils No.1</b> , 5,0 % vol.	0,33 l	€ 4,-
<b>Original</b> , 4,8 % vol.	0,33 l	€ 4,-
<b>Rubi Ale</b> , 5,9 % vol.	0,33 l	€ 4,-
<b>736 India Pale Ale</b> , 7,5 % vol.	0,33 l	€ 5,-

## Unsere Bierspezialitäten

<b>Münsterländer Landbierbowle (saisonal)</b>		
König Ludwig Dunkel mit marinierten Erdbeeren	0,3 l	€ 4,-
	0,5 l	€ 6,-
<b>König Ludwig Hefeweizen</b>	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 5,-
<b>alkoholfrei</b>	0,5 l	€ 5,-
<b>Bananenweizen</b>		
König Ludwig Hefeweizen mit Bananensaft	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 5,-
<b>Russ'n</b>		
König Ludwig Hefeweizen mit Zitronenlimonade	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 5,-

## Unsere Bierspezialitäten

<b>Warsteiner Pils</b>	0,3 l	€ 3,50
	0,4 l	€ 4,20
<b>König Ludwig Dunkel</b>	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 5,-

<b>Warsteiner alkoholfrei</b>	0,33 l	€ 3,50
<b>Malzbier</b>	0,33 l	€ 3,50

<b>Gösser NaturRadler</b>	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 5,-

<b>BMW</b>		
Warsteiner Pils mit Tafelwasser	0,3 l	€ 3,50
	0,4 l	€ 4,20

<b>Diesel</b>		
Warsteiner Pils mit Cola	0,3 l	€ 3,50
	0,4 l	€ 4,20

<b>Krefelder</b>		
König Ludwig Dunkel mit Cola	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 5,-

<b>Dunkel mit Schuß</b>		
König Ludwig mit einem Schuß Himbeersirup	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 5,-

## Spirituosen

<b>Sasse Williams</b>	2 cl	€ 3,50
<b>Sasse Himbeergeist</b>	2 cl	€ 3,50
<b>Sasse Kakao mit Nuss</b>	2 cl	€ 3,50
<b>Sasse Sechser</b>	2 cl	€ 3,50
<b>Sambuca</b>	2 cl	€ 3,-
<b>Linie Aquavit</b>	2 cl	€ 3,-
<b>Sasse Lagerkorn</b>	2 cl	€ 3,50
<b>Grey Goose Vodka</b>	4 cl	€ 7,-
<b>Ramazotti</b>	4 cl	€ 4,50
<b>Averna</b>	4 cl	€ 4,50
<b>Bailey's on ICE</b>	4 cl	€ 5,50

Weitere Spirituosen auf Anfrage.

## Whiskey / Whisky

<b>Jack Daniels</b>		
Tennessee Whiskey	4 cl	€ 6,50

<b>Glenmorangie</b>		
Highland Single Malt Scotch	4 cl	€ 9,-

<b>Laphroaig</b>		
Islay Single Malt Scotch	4 cl	€ 10,-

## Sommer-Sonne-Spaß-Drinks schmecken bei jedem Wetter

<b>Crement de Loire, Blanc</b>	€ 6,50
--------------------------------	--------

<b>„Hugo“</b>	€ 6,50
frische Minze, Limetten / Holunderblütensirup / Sekt / Soda	

<b>„Apérol Spritz“</b>	€ 6,50
Apérol / Orange / Sekt / Soda	

<b>Lillet „Wild Berry“</b>	€ 6,50
Lillet / frische Himbeeren / Limetten, Minze / Schweppes Wild Berry	

<b>„Amérie“</b> Münsterländer Aperitif mit Walderdbeeren	€ 6,50
--	--------

<b>„Bellini“</b> Pfirsichpüree Zitronensaft / Sekt	€ 7,-
--	-------

<b>„Mojito“</b> frische Minze / Limetten / Rohrzucker / Havanna 3 anos / Soda	€ 7,-
---	-------

<b>„Spaß im Kornfeld“</b>	€ 7,50
Vodka / Gin / Peachtree / Zitrone, Orangensaft / Grenadine	

<b>Pleister „Sommerfrische“</b>	€ 7,-
Gin / frische Minze / frische Gurke / Limettensaft / Soda	

### 0,0% – alkoholfrei –

<b>„Ipanema“</b>	€ 6,-
frische Minze / Limetten / Rohrzucker / Ginger Ale / Maracuja	

## offene Weißweine

<b>Weißer Burgunder, Kabinett, trocken</b>	Glas	0,2 l	0,1 l
Weingut Darting Pfalz		€ 6,50	€ 3,50

<b>Blanc de Noir, feinherb</b>			
Weingut Langenwalter, Pfalz		€ 6,50	€ 3,50

<b>Grauer Burgunder „Pleister Mühle“, trocken</b>			
Weingut Ludi Neiss, Pfalz		€ 6,50	€ 3,50

## offene Rot- / Roseweine

<b>Cabernet Sauvignon Reserva, trocken</b>			
Weingut Torres Chile		€ 8,-	€ 4,-

<b>Nero d'Avola, trocken</b>			
Corte dei Mori, Sizilien		€ 7,-	€ 4,-

<b>Rosé, feinherb</b>			
Weingut Kiefer, Baden		€ 6,50	€ 3,50

<b>Syrah Rosé, trocken</b>			
Les Caves Richemer, Languedoc		€ 7,-	€ 4,-

## ASCHKAN'S hausgemachte Eistees und Limonaden

natürlich, frisch, regional	Glas 0,4 l	€ 6,-
-----------------------------	------------	-------

<b>Eistee Pfirsich</b>		
Darjeeling Tee / frischer Zitronensaft / Pfirsichpüree		

<b>Eistee Zitrone</b>		
Darjeeling Tee / frischer Zitronensaft / Limettensaft		

<b>Eistee Mango Rosmarin</b>		
Darjeeling Tee / Zitronensaft / Rosmarin / Mangopüree		

<b>Eistee Blaubeere</b>		
Darjeeling Tee / frischer Zitronensaft / Blaubeerpüree		

<b>Gurken-Minze Limonade</b>		
frische Gurke / hausgemachtes Minze-Soda		

<b>Melonentraum</b>		
frische Wassermelone / frischer Zitronensaft / Soda		