

**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 €**



## Unsere Lieblingsweine im September

### 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

### 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

Hokkaido-Kürbiscremesuppe

€ 6,90

### Hauptgänge

Maishähnchenbrust unter der Parmesankräuterkruste  
auf mediterranem Gemüse, dazu Bandnudeln

€ 18,90

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Pommes frites und Salat

€ 23,90

Geschmorte Lammkeule  
auf Spitzkohlgemüse und Kartoffelgratin

€ 22,90

Rinderroulade „Hausfrauen Art“  
in eigener Sauce, Speck, Zwiebeln, Gurke, Wirsing,  
Salzkartoffeln

€ 17,90

Ganze Dorade in Thymianbutter gebraten  
mit Tomatensalat und Schwenk Kartoffeln

€ 23,90

### Kalbsbäckchen

auf einem Ragout von der Möhre, Sellerie & Kartoffel

€ 22,90

### Filetschnitzel „Försterin“

frische Pfifferlinge in Rahm, Pommes frites

€ 22,00

### Rinderfilet vom „Freesisch Ochs“

mit Kräuterbutter und Süßkartoffelpommes

€ 36,90

### Vegetarisch

Riesensemmelknödel  
auf Herbstgemüse mit Roter Bete Sauce

€ 15,90

### Liebe Gäste,

wir individualisieren Ihre Speisenauswahl gerne.

Für jede Änderung berechnen wir

€ 1,50

### Dessert

Fragen Sie nach unserer Dessertkarte