



Speisekarte

SUPPEN & VORSPEISEN

Klare Rinderkraftbrühe € 7,00
mit reichlich Einlage

Tomaten-Ingwer-Suppe € 8,00

Matjes-Doppelfilet „Primtjes“
auf gebuttertem Schwarzbrot mit
Zwiebelringen € 12,00

SALATE

Kleiner bunter Blattsalat
mit Hausdressing € 6,30

Sommersalat
mit gebratenen Putenstreifen süßsauer,
Früchten und grünen Spargelstücken € 17,50

Gourmetsalat
mit rosa gebratenen Roastbeefscheiben
und geschmolzenen Kirschtomaten € 25,50

Zu unseren großen Salaten reichen wir
ofenfrisches Baguette.

Fleisch

Rinderroulade „Pleistermühle“
mit Saisongemüse und Salzkartoffeln € 21,00

Zwiebelrostbraten
mit hausgemachten Spätzle
Röstzwiebeln, kleiner Salat € 28,00

Geschmorte Rinderbäckchen
mit Saisongemüse und Kartoffelpüree € 25,80

Argentinisches Rumpsteak – 250 g -
mit kleinem Fettrand geschnitten
wahlweise Pfeffersauce oder Kräuterbutter
dazu Rosmarinkartoffeln und Salat € 32,30

Jägerschnitzel
Zartes Filetschnitzel mit reichlich
frischen Champignons in Rahm, dazu
Bratkartoffeln und Salat € 21,00

Junge dicke Bohnen
Bauchspeck, Mettwurst,
cremige Bohnen, Kartoffelstampf € 20,00

Wiener Schnitzel vom Kalb
roh gerührte Preiselbeeren,
dazu lauwarmer Kartoffelsalat € 24,50

Kalbstafelspitz
mit Kartoffelpastinakenpüree und
sautierten Wildpilzen € 24,00

Kikok-Hähnchenbrustfilet
Sauce von der Räucherpaprika,
Zitronenrisotto, gebratene Pfifferlinge € 27,00

Fisch

Salat Bouillabaisse
mit gebratenen Fischfilets und geschwenktem
Gemüse, dazu ofenfrisches Baguette € 24,50

Fischvariation
mit verschiedenen Fischfilets vom Grill,
Gemüse, Rieslingschaum,
Polentaschnitte € 28,80

Matjes „Hausfrauen Art“
drei Matjes-Doppelfilets „Primtjes“
Apfel, Zwiebeln, Schmand, Essiggurke,
kleine Kartoffeln € 18,90

Vegetarisch / Vegan

Zitronenrisotto (vegan)
mit gebratenem Gemüse und
geschmolzenen Kirschtomaten € 19,80

Penne mit gebratenen Waldpilzen
Pilzrahmsauce € 16,00

Semmelknödel mit Pfifferlingsrahm € 19,00

Käsespätzle (vegetarisch)
mit Schmorzwiebeln und Beilagensalat € 16,00

HINTERHER

Münsterländer Herrencrème
Eierlikörsahne € 6,00

Crème brûlée
Sorbet / Früchte € 9,00

Mousse au chocolat
Sauerkirschen / Fruchtcoulis € 9,00

Gemischtes Eis
mind. 2 Kugeln nach Wahl € 4,00
jede weitere Kugel € 2,00

Bio-Käseauswahl
3 ausgesuchte Käsesorten nach Tagesangebot
hausgemachtes Chutney / Brot € 12,00

Allergeninformation

Information über Zutaten in unseren Produkten, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage **mündlich**. Unsere schriftliche Aufzeichnung hierzu können Sie auf Wunsch gerne einsehen!