



Speisekarte

SUPPEN & VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe	€ 7
Kürbissuppe Ingwer	€ 8
Süppchen von der gerösteten Pastinake Vanille / Süßholz mit 2 Garnelenschwänzen	€ 8 € 14

SALATE

Kleiner Salat / Hausdressing	€ 5
Herbstliche Blattsalate mit Feldsalat Rote Bete / Pinienkerne / Ziegenkäse von Scellebelle	kleine Portion € 12 große Portion € 17
Pilz Bowl (vegan) gebratene Pilze / gerösteter Brokkoli / Sesam Quinoa	€ 16
Caesar Salad Römersalat / unser Caesar-Dressing mit Goldschatzkäse / Croûtons <i>dazu:</i> gebackene Wolbecker Hähnchenbrust	€ 12 € 5

HAUPTGERICHTE

Fleisch

Nüsschen vom Hirsch aus heimischer Jagd Preiselbeersauce / Westfälisches Kohlge- müse / Serviettenknödel	€ 28
Tabouleh mit Suprême vom französischen Perlhuhn Karotten / Petersilie / Datteln / lauwarmer Bulgur / Joghurt-Schaum / Spitzkohl	€ 23
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke / Rotkohl / Kartoffelpüree	€ 20
Australisches Rumpsteak Angus Pastoral (250 g Rohgewicht) Kräuterbutter / Pommes frites / kleiner Salat wahlweise auch mit Bratkartoffeln oder lauwarmem Kartoffelsalat	€ 39
Zwiebelrostbraten Schmorzwiebeln / Bratensauce / Spätzle / Salat	€ 26
Geschmorte Rinderbäckchen eigene Sauce / Herbstgemüse / Kartoffelsteckrübenbraten	€ 23

Grobe Fenchel-Bratwurst nach hauseigenem Rezept Bohnen-Melange / Kartoffelpüree	€ 13
--	------

Douroc Burger Douroc-Schweinerücken / Dip von Senfsaat marinierte rote Zwiebeln / Tomaten / Fetacreme / Pommes frites	€ 19
---	------

Wiener Schnitzel vom Kalb roh gerührte Preiselbeeren / lauwarmer Kartoffel-Salat	€ 24
---	------

Schnitzel „Jäger Art“ Filetschnitzel vom Schwein / Champignons in Rahm / Bratkartoffeln / Salat	€ 20
--	------

Fisch / Meeresfrüchte

Filet vom Adlerfisch weißer Balsamico-Schaum / Pak Choi-Gemüse / Dill-Kartoffelpüree	€ 27
---	------

Paella Fisch / Garnele / Wachtelbrust / Bohnen / Paprika / Chorizo / Safransauce	€ 26
---	------

Vegetarisch / vegan

Linsen-Gemüse-Curry (vegan) Linsenreis / Herbstgemüse	€ 17
---	------

Martelli-Pasta mit frischen Waldpilzen Rahmsauce / Herbstgemüse	€ 19
---	------

HINTERHER

Crème brûlée von der Tonkabohne Sorbet / Früchte	€ 8
--	-----

Münsterländer Herrencrème Eierlikörsahne	€ 6
--	-----

Birne „Helene“ Selbst eingeweckte Birnen / Vanilleeis / Schokoladensauce / Sahne	€ 10
---	------

Gemischtes Eis von der Eismanufaktur Gelato Classico aus Hilter, mind. 2 Kugeln nach Wahl jede weitere Kugel	€ 4 € 2
--	------------

Münsterländer Bio-Käseauswahl von der Hafenkäserei und Ziegenkäse von Scellebelle	
---	--

Klein 3 ausgesuchte Käsesorten nach Tagesangebot / hausgemachtes Chutney / Brot	€ 12
--	------

Groß 5 ausgesuchte Käsesorten nach Tagesangebot / hausgemachtes Chutney / Brot	€ 18
---	------

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!