



## Speisekarte

### SUPPEN & VORSPEISEN

<b>Rinderkraftbrühe</b>	€ 7
<b>Süppchen von der gerösteten Pastinake</b> Vanille / Süßholz	€ 8
<b>Tomaten-Brotsalat</b> Bunte Tomaten / Tollkötter Hausbrot / Rote Zwiebeln / Basilikum	€ 10
<i>dazu:</i> gezupfter Büffelmozzarella	€ 6
hausgesmoktes Pastrami	€ 8

### SALATE

<b>Beilagensalat / Hausdressing</b>	€ 5
<b>Pilz Bowl (vegan)</b> gebratene Pilze / gerösteter Brokkoli und Sesam	€ 15
<b>Caesar Salad</b> Römersalat, unser Caesar-Dressing mit Gold- schatzkäse / Croûtons	€ 12
<i>dazu:</i> gebackene Wolbecker Hähnchenbrust	€ 5
hausgesmoktes Pastrami	€ 8

### HAUPTGERICHTE

#### Fleisch

<b>Nüsschen vom Reh und Wildschwein aus heimischer Jagd</b> Westfälisches Kohlgemüse / Aprikosen- Ofenschlupfer	€ 28
<b>Tabouleh mit Suprême vom französischen Perlhuhn</b> Karotten / Petersilie / Datteln / lauwarmer Bulgur / Joghurt-Schaum / Spitzkohl	€ 23
<b>Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke / hausgemachte Spätzle / bunter Salat / Hausdressing	€ 20
<b>Australisches Rumpsteak Angus Pastoral</b> Ladies' Cut (250 g Rohgewicht)	€ 29
Men's Cut (350 g Rohgewicht)	€ 41
<u>Dazu wählen Sie bitte:</u>	
Kräuterbutter	€ 3
Kartoffel-Gurken-Salat	€ 5
hausgemachte Süßkartoffel Pommes	€ 5
homemade French Fries	€ 4
Chili-Cheese-Fries	€ 5
Bratkartoffeln	€ 4
Baked Beans	€ 5
Coleslaw	€ 4
Beilagensalat	€ 5
BBQ-Sauce	€ 3

#### **Souvlaki Burger**

Landuro-Schweinerücken / Tsatsiki /  
marinierte rote Zwiebeln / Tomaten / Fetacreme /  
hausgemachte  
Kräuter Pommes frites

€ 19

**Grobe Fenchel-Bratwurst** nach hauseigenem  
Rezept  
Bohnen-Melange / Kartoffelpüree

€ 13

**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 Angelfisch**  
weißer Balsamico-Schaum /  
Pak Choi-Gemüse / Dill-Kartoffelpüree

€ 25

**Paella**  
Fisch / Garnele / Wachtelbrust  
Bohnen / Paprika / Chorizo /  
Safransauce

€ 24

#### Vegetarisch / vegan

**Moussaka (vegan)**  
Aubergine / Kartoffeln / Tomate / Oliven  
*dazu:* Lesbos-Feta

€ 14

€ 2

**Martelli-Penne col Pesto**  
Basilikum-Pesto mit Goldschatz und Ziegenkäse  
von Scellebelle / Zucchini

€ 16

#### **HINTERHER**

**Crème brûlée von der Tonkabohne**  
Sorbet / Früchte

€ 8

**Münsterländer Herrencrème**  
Eierlikörsahne

€ 6

**Krokantbecher**  
Schokoladeneis / Haselnusseis /  
Salted Caramel-Eis / Haselnusskrokant /  
Schokoladen-Nougat-Sauce / Sahne

€ 8

**Gemischtes Eis**  
von der Eismanufaktur Gelato Classico  
aus Hilter, je Kugel nach Wahl

€ 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!