



Speisekarte mittags

SUPPEN & VORSPEISEN

Curry-Linsensüppchen (vegan)
Kokos / gebrannte Paprika € 7

Geeiste Erdbeer-Gazpacho
Schinken vom Iberico aus Alverskirchen /
Sonnenblumenkerne und Öl € 8

Tomaten-Brotsalat
Bunte Tomaten / Tollkötter Hausbrot /
Rote Zwiebeln / Basilikum € 10
dazu: gezupfter Büffelmozzarella € 6
hausgesmoktes Pastrami € 8

SALATE

Beilagensalat / Hausdressing € 5

Pilz Bowl (vegan)
gebratene Pilze / kalte Nudelsuppe /
Sesam / Blattsalate mit Kräutern
aus unserem Garten € 15

Caesar Salad
Römersalat / unser Caesar-Dressing mit
Goldschatzkäse / Schweinebauch-Krusteln
Croûtons / Senf-Mayonnaise € 12
dazu:
gebackene Wolbecker Hähnchenbrust € 5
hausgesmoktes Pastrami € 8

HAUPTGERICHTE

Fleisch

Chili con Carne vom Hof Vincke / Alverskirchen
Bohnen / Mais / Paprika / Tortillas € 24

Tabouleh vom Schwarzfederhuhn
Brust und Keule / Karotten / Petersilie / Dat-
teln / lauwarmer Bulgur / Joghurt-Sud € 23

Rinderroulade „Hausfrauen Art“
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke /
Rahmwirsing / Bratkartoffeln € 20

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

Burger mit rosa Tafelspitz Canadian Heritage
Brioche Bun / eingelegte Gurke / Tomate /
Zwiebelmarmelade / Ziegenkäse von
Scellebelle / hausgemachte Süßkartoffel-
Pommes € 19

Hauseigene grobe Fenchel-Bratwurst
nach dem Rezept unseres Küchenchefs zubereitet
von der Metzgerei Merschformann
Ofengemüse / Kartoffeln € 13

Australisches Rumpsteak Angus Pastoral
Ladies Cut (250 g Rohgewicht) € 29
Men's Cut (350 g Rohgewicht) € 41
Dazu wählen Sie bitte:
Kräuterbutter € 3
Kartoffel-Gurken-Salat € 5
hausgemachte Pommes von der Süß-
kartoffel € 5
homemade French Fries € 4
Chili-Cheese-Fries € 5
Baked Beans € 5
Coleslaw € 4
Beilagensalat € 5
BBQ-Sauce € 3

Meeresfrüchte

Spaghetti ai gamberi
Martelli Spaghetti / argentinische Rotgarnelen /
Jordan-Olivenöl / Chili € 20

Vegetarisch / vegan

Moussaka (vegan)
Aubergine / Kartoffeln / Tomate / Oliven € 14
dazu: Lesbos-Feta € 2

Pfifferlinge in Rahm
junger Lauch / Graubrot-Knödelschnitte € 19

HINTERHER

Erdbeeren vom Hof Schwermann
Rhabarber / gebackener Schmand € 6

Münsterländer Herrencrème
Eierlikörsahne € 6

Krokantbecher
Schokoladeneis / Haselnusseis /
Salted Caramel-Eis / Haselnusskrokant /
Schokoladen-Nougat-Sauce / Sahne € 8

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

FÜR ZUHAUSE

Hausgemachtes Curry-Linsensüppchen 1 Liter
im Mehrwegglas € 12

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!