

Speisekarte Ostern

den Moment genießen



SUPPEN

Klare Rinderkraftbrühe

Gemüse / Eierstich / Markklöße
Rindfleisch

€ 8,50

Bärlauchsuppe



€ 8,80

Spargelcremesuppe



€ 9,00

SALATE

Kleiner bunter Salat

€ 7,00

Frühlingsalat

Bunte Blattsalate / Feldsalat / Erbsen
grüner Spargel / Radieschen
Hausdressing / Baguette

€ 16,90

EXTRAS ZU UNSEREN SALATEN

Garnelen-Spieß

+ € 5,90

gebackene Teriyaki Hähnchenbrust
vom Kikok Hähnchen

+ € 6,90

SPARGEL

Münsterländer Stangenspargel (500 g brutto)
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
Kartöffelchen

€ 25,00

wahlweise plus

Wiener Schnitzel vom Kalb 90 gr € 12,00

Wiener Schnitzel vom Kalb 180 gr € 19,00

westfälischen Knochenschinken und
Rosmarinschinken (gekocht) 90 gr

€ 12,00

Tranche vom schottischen

Fjordlachs 150 gr

€ 12,00

FLEISCH

Entenkeule

Orangensauce / Spitzkohlgemüse
Klöße / Bratapfel

€ 26,90

Wildschweinbraten von der Keule

Rosmarin-Honig-Senf-Sauce / Wirsing
Schupfnudeln / Cranberries

€ 27,00

Wiener Schnitzel vom Kalb

Pommes frites / Preiselbeeren / Zitrone

€ 29,90

Rumpsteak -250 g-

Argentinisches Roastbeef

€ 28,80

Steaks wahlweise mit:

Kräuterbutter

€ 3,90

Frühlingsgemüse

€ 4,90

Kartoffelgratin

€ 4,90

Pommes frites

€ 5,00



FISCH

Fischvariation

auf mediterranem Bulgurgemüse
Zitronengrassauce

€ 29,90

HAUPTGERICHT Vegan/Vegetarisch

Süßkartoffeln (vegan)



wilder Brokkoli / Waldpilze

€ 21,00

Raviolacci



gefüllt mit Frischkäse und Spinat
geröstete Kürbiskerne / Cherrytomaten
Salbei-Butter / Zitronengrassauce

€ 22,10

HINTERHER

Münsterländer Herrencreme

Rum / Schokostückchen / Eierlikörsahne

€ 8,00

Crème brûlée

Erdbeersorbet

€ 10,00

Eis nach Wahl

nach Karte

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!

