

Winterkarte

Kartoffelcrèmesuppe mit Bratwurstscheiben
€ 4,90

Kürbiscrèmesuppe
€ 6,00

Tomaten, Gurken und Shrimps mit Blattsalaten und Cocktaildressing
€ 11,50

Salat von Rote Bete, Apfel, und roten Zwiebeln mit Grünkohl-Hanfklößchen
€ 10,50

Blattsalate in Frenchdressing mit Putenbrustwürfeln
€ 12,90

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckcroûtons
€ 9,50

Tafelspitzsalat mit Radieschen und Cornichons
€ 10,50

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast
€ 9,50

Schinkenschnittchen
Krustenbrot mit Münsterländer Knochenschinken und Spiegelei
€ 11,50

Schweinskopfsülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln
€ 12,50

Steinpilzravioli mit Kräuterseitlingen und Kirschtomaten
€ 14,90

Münsterländer „Töttchen“ mit Petersilienkartoffeln und Essiggemüse
€ 10,50

Kasselersteak mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
€ 15,50

- Inklusivpreise -

Winterkarte

*Keule oder Brust von der Gans
mit Bratapfel, Rotkraut und Kartoffelknödel
€ 25,50 oder € 27,50*

*Hausgemachter Grünkohl mit Kasseler und Mettendchen
dazu Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln
€ 17,90*

*„Börnekenpfanne“ verschiedene Steaks mit Zwiebelsoße
dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln
€ 19,90*

*In Rotwein geschmortes Hirschgulasch
mit Speckrosenkohl und Preiselbeer-Schupfnudeln
€ 24,00*

*Schweinemedailles
mit Haselnuss-Wirsing und Kartoffel-Kürbisgratin
€ 22,50*

*Lachsfilet mit Frischkäsesoße auf Gemüse-Kartoffelgeröstel
€ 24,50*

*Westfälisches „Krüstchen“ mit Spiegelei dazu Bratkartoffeln und Salat
€ 15,90*

*Rumpsteak oder Rinderfilet mit Sauce Béarnaise
dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln
€ 26,50 oder € 32,00*

*Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott und Vanilleeis
€ 8,50*

*Lebkuchen-Crème brûlée mit Birnen-Amarettosorbet
€ 8,50*

*Beerenragoût mit Schokoladenmousse
€ 7,50*