

## Suppen

Westfälische Hochzeitssuppe	4,80
Wildrahmsuppe mit Sahnehaube	5,00
Hokaido - Kürbissuppe mit Sahnehaube	5,00

## Salate

Reibplätzchen an Feldsalat mit Tranchen vom hausgebeiztem Graved Lachs	12,50
Feldsalat mit frischer Honig- Kräuter Vinaigrette an warmen Ofenkürbis	
-mit gebackenem Ziegenkäse	12,50
-mit gebratenem Lachssteak	14,50
-mit rosa gebratenem Kaninchenrückenfilet	14,50
Knackiger bunter Salat mit Streifen von gebratener Putenbrust	12,50

## Hauptgerichte

Vegetarische Nudelpfanne mit jungem Gemüse und Bandnudeln	13,50
Lachssteak vom norwegischen Fjordlachs auf Bandnudeln mit gedünsteten Lauchstreifen und Shrimps, an Hummersoße	19,50
Hähnchenbrustfilet auf der Haut gebraten mit Champignons a la cremé und Bandnudeln	17,50
Putensteaks an überbackenen Früchten mit verschiedenen Käsesorten und Curryfruchtsoße dazu Kartoffelkroketten	16,50
Schweineschnitzel „Westfalen Art“ Schweineschnitzel mit Rahmsoße, Champignons, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	16,50
Münsterländer Zwiebelfleisch Gekochtes Suppenfleisch mit Zwiebelsoße und Röstinchen	15,50
Rumpsteak (ca 200g) mit frischen gebratenen Champignons, Röstzwiebeln und Pommes frites	18,50
Schweinemedallions mit Champignons, gebackenen Apfelscheiben an Soße Hollandaise dazu Kartoffelkroketten	19,50
Schlemmerteller nach Art des Hauses Rumpsteak, Schweinefilet im Speckmantel und Putensteak, dazu Folienkartoffeln mit Kräuterquark	21,50
Großes Rumpsteak vom Angus Rind ca. 300g mit Kräuterbutter, Gemüsebukett und Folienkartoffel mit Kräuterquark	25,50
Rinderfiletsteak mit gestoßenem Pfeffer auf Pfefferrahmsoße mit Gemüsebukett und Bratkartoffeln	32,50

## Saisonal

Tranchen von der geschmorten Hirschkeule an Wacholderrahmsöße mit Apfelrotkohl und Schupfnudeln	19,50
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel mit Ofenkürbis und Bandnudeln	21,50
rosa gebratene Rehmedaillons aus der Keule an Rotwen – Thymianjus dazu Mandel – Brokkoli und Schupfnudeln	23,50
Wildschweintrücken unter der Kräuterkruste auf Rotweinjus mit Rosenkohl und Herzoginkartoffeln	24,50
rosa gebratene Barbarieentenbrust an Orangenjus mit Rotkohl und Kartoffelkroketten	21,50

## Desserts

Herrncreme	4,00
Caramelcreme	4,00
Walnusseis mit Sahne und heißer Schokosoße	6,50
Vanilleeis und Schokoladeneis an „Schlüters“ Eierlikör mit Sahne	6,50