

Suppen

Westfälische Hochzeitssuppe	5,00
Zwiebelsuppe nach Französischer Art mit Käse gratiniert	5,50
Tomatensuppe mit Sahnehaube und Croûtons	5,00

Salate

Reibeplätzchen an Feldsalat mit Tranchen vom Räucherlachs	13,00
Bunter Salat mit frischer Honig- Kräuter Vinaigrette	
-mit gebackenem Ziegenkäse	12,50
-mit gebratenen Streifen von der Putenbrust	13,50
-mit gebratenem Lachssteak	16,50

Hauptgerichte

Bandnudeln mit Spinat, Pesto und gebratenen Kräuterseitlingen	11,50
Lachsfilet in Butter gebraten mit Krustentiersoße auf Lauchgemüse mit Schrimps und Bandnudeln	22,50
gebratenes Zanderfilet auf Safran-Risotto und geschmorten Kirschtomaten	23,50
Putensteaks an überbackenen Früchten mit verschiedenen Käsesorten und Curryfruchtsoße dazu Kartoffelkroketten	17,50
Schweineschnitzel „Westfalen Art“ Schweineschnitzel mit Rahmsoße, Champignons, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	16,50
Schweinemedallions im Speckmantel, an Pfefferrahmsoße, Gemüsebukett dazu Kartoffelkroketten	21,50
Münsterländer Zwiebelfleisch Gekochtes Suppenfleisch mit Zwiebelsoße und Röstinchen	15,50
Rumpsteak (ca 200g) mit frischen gebratenen Champignons, Röstzwiebeln und Pommes frites	21,50
Schlemmerteller nach Art des Hauses Rumpsteak, Schweinefilet im Speckmantel und Putensteak, dazu Folienkartoffeln mit Kräuterquark	22,50
Großes Rumpsteak vom Angus Rind (ca. 300g) mit Gemüsebukett und Folienkartoffel mit Kräuterquark	28,50

Saisonal

Rinderfiletsteak vom Angus Rind mit Pfeffersoße, Gemüsebukett und Herzoginkartoffeln	35,50
rosa gebratene Rehmedaillons aus der Keule an Rotwen – ThymianJus dazu Mandel – Brokkoli und Schupfnudeln	25,00
Wildschweinrücken unter der Kräuterkruste auf Rotweinjus mit Rotkohl und Herzoginkartoffeln	23,50
Hähnchenbrustfilet auf der Haut gebraten mit Champignons a la cremé und Bandnudeln	19,50

Kinderteller

Hähnchennuggets mit Pommes frites	6,00
Paniertes Schweineschnitzel mit warmen Früchten und Pommes frites	7,00

Desserts

Herrncreme	5,00
Walnusseis mit Sahne und Zimtpflaumen	6,50
Vanilleeis und Schokoladeneis an „Schlüters“ Eierlikör mit Sahne	6,50

Aperitifs

Sandeman Sherry	5 cl	4,00
Münsterländer Apperitif	Glas	5,50
Lillet Wild Berry	Glas	5,50
Aperol Spritz	Glas	5,50
Glas J. Opmann „Gold“ Sekt	0,1 l	3,50

Biere

Herforder Pils	0,25 l	2,50
Herforder Pils	0,4 l	4,00
Frankenheim Alt	0,25 l	2,50
Warsteiner alkoholfrei	0,25 l	2,50
Radler, Alster, Pils - Cola	0,25 l	2,50
König Ludwig Dunkel	0,3 l	3,00
König Ludwig Weißbier vom Faß	0,3 l	3,00
Malzbier	0,33 l	3,50
König Ludwig Weißbier dunkel	0,5 l	4,50
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	4,50

Alkohol freies

Christinenbrunnen Mineralwasser Medium oder Classic	0,25 l	2,20
Christinenbrunnen Mineralwasser Medium oder Classic	0,75 l	6,00
Gerolsteiner Naturel	1,00 l	6,00
Coca – Cola	0,20 l	2,30
Fanta	0,20 l	2,30
Sprite	0,20 l	2,30
Proviant Bio Schorle verschiedene Sorten	0,33 l	3,00
Schweppes: Bitter Lemon, IndianTonic oder Ginger Ale	0,20 l	3,00

Hochprozentiges

Münsterländer Korn	2 cl	2,00
Wacholder	2 cl	2,00
Münsterländer Lagerkorn	2 cl	3,50
Kräuter Wacholder	2 cl	3,20
Anis Likör	2 cl	2,00
Likör	2 cl	2,00
Jägermeister	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,50
Ramazotti	2 cl	2,50
Underberg	2 cl	2,50
Malteser	2 cl	2,50
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00
Linie Aquavit	2 cl	3,00
Asbach Uralt	2 cl	3,00
Nusbaumer Elsässer Obstbrand	2 cl	4,00
Remy Martin VSOP	2 cl	4,20

Wein

Offener Hausweineine	0,20 l	5,50
Weißweinschorle	0,20 l	4,40

Bitte werfen Sie auch einen Blick in unsere
Weinkarte für weitere Weine und Absacker

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50
Glas Tee	2,50
Heiße Schokolade mit Sahnehaube	3,50
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	4,20
Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	3,50
Milchkaffee	3,50