

Suppen

Westfälische Hochzeitssuppe	4,80
Pfifferlingcremesuppe mit Sahnehaube	5,00
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Croutons	4,80

Salate

Reibepätzchen an Feldsalat mit Tranchen vom Räucherlachs	11,50
Antipasti Variation	7,50
Caprese Classic – Brot Salat LE Lecker Essen	9,50
Bunter Salat mit frischem Honig- Kräuter Dressing	
-mit gebratenem Lachssteak	14,50
-mit frischen Pfifferlingen und Rumpsteak (180g)	15,50
-mit gebackenem Ziegenkäse und Himbeeren	12,50
Kleines Putensteak „Diana“ mit Pfirsich und Käse gratiniert auf Kräuterrahmsoße mit Kartoffelkroketten	13,50
Rumpsteak mit frischen gebratenen Champignons, Röstzwiebeln und Röstinchen	18,50
Poké Bowl mit Avocado, Salat, Gurke, Mango, gebratenem Lachssteak und Natur reis	14,50

Kinderteller

Hähnchennuggets mit Pommes frites	6,50
Paniertes Schweineschnitzel und Pommes frites	7,00

Hauptgerichte Saisonal (inklusive Beilagen Salat)

Gebratenes Lachssteak Viva la Avo Auf Bandnudeln in Curry Kokos Soße <u>LE</u> Lecker Essen	20,50
gebratenes Zanderfilet auf Pfifferlings Zucchini Nuddeln (Zoodels)	18,50
Omelette mit frischen Pfifferlingen und neuen Kartoffeln	14,50
Kalbsschnitzel mit frischen Pfifferlingen und Bratkartoffeln	21,50
gebratene Hähnchenbrust mit hausgemachtem Pesto gefüllt auf frischen Bandnudeln mit Kirschtomaten	18,50
Schweinefilet unter der Kräuterkruste mit frischen Pfifferlingen und Kartoffelkroketten	21,50
Rumpsteak (ca 300g) mit Stakpfeffer – Schnittlauch Butter mit frischen Pfifferlingen und Bratkartoffeln <u>LE</u> Lecker Essen	28,50

Hauptgerichte (inklusive Beilagen Salat)

Paprikaschote gefüllt mit Couscous auf Paprika – Zucchini Gemüse 13,50

Münsterländer Zwiebelfleisch
Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsoße und Röstinchen 15,50

Schweineschnitzel „Westfalen Art“
mit Rahmsoße frischen Champignons, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 16,50

Schweinemedallions im Speckmantel mit Pefferrahmsoße
dazu Kartoffelkroketten und Speckbohnen 19,50

Rumpsteak vom Angus Rind (ca 300g)
mit Kräuterbutter, Gemüsebukett und Bratkartoffeln 24,50

Desserts

Herrncreme 4,00

Joghurtmousse mit frischen Erdbeeren 4,00

Walnusseis mit Sahne und heißer Schokosoße 5,50

Vanilleeis und Schokoladeneis an „Schlüters“ Eierlikör mit Sahne 5,50

Aperitifs

Sandeman Sherry	5 cl	4,00
Münsterländer Apperitif	Glas	4,50
Lillet Wild Berry	Glas	5,00
Aperol Spritz	Glas	5,00
Glas J. Opmann „Gold“ Sekt	0,1 l	2,90

Biere

Herforder Pils	0,25 l	2,20
Herforder Pils	0,4 l	3,80
Frankenheim Alt	0,25 l	2,20
Herforder alkoholfrei	0,25 l	2,20
Radler, Alster, Pils - Cola	0,25 l	2,20
König Ludwig Dunkel	0,3 l	2,90
König Ludwig Weißbier vom Faß	0,3 l	2,90
Malzbier	0,33 l	2,90
König Ludwig Weißbier dunkel	0,5 l	4,00
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	4,00

Alkohol freies

Christinenbrunnen Mineralwasser Medium oder Classic	0,25 l	2,00
Christinenbrunnen Mineralwasser Medium oder Classic	0,75 l	5,80
Gerolsteiner Naturel	1,00 l	6,00
Coca – Cola	0,20 l	2,00
Fanta	0,20 l	2,00
Sprite	0,20 l	2,00
Lift Apfelsaftschorle	0,20 l	2,00
Vaihinger 100% Direcktsaft Apfel	0,20 l	2,80
Vaihinger 100%, Fruchtsaft Orange	0,20 l	2,80
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	0,20 l	3,00
Fachinger	0,25 l	2,50

Hochprozentiges

Münsterländer Korn	2 cl	2,00
Wacholder	2 cl	2,00
Münsterländer Lagerkorn	2 cl	3,00
Kräuter Wacholder	2 cl	2,70
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	2,70
Linie Aquavit	2 cl	2,70
Asbach Uralt	2 cl	2,70
Nusbaumer Elsässer Obstbrand	2 cl	3,70
Remy Martin VSOP	2 cl	3,70

Wein

Offener Hausweineine	0,20 l	4,90
Weißweinschorle	0,20 l	4,20

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

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,20
Kännchen Kaffee	4,00
Glas Tee	2,20
Kännchen Tee	4,00
Heiße Schokolade mit Sahnehaube	3,20
Espresso	2,10
Doppelter Espresso	4,00
Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	3,20
Milchkaffee	3,20