

Suppen

Westfälische Hochzeitssuppe	6,00
Tomatensuppe mit Sahnehaube	6,00
Zwiebelsuppe nach französischer Art mit Käse gratiniert	6,50

Salate

Reibeplätzchen an Feldsalat mit Tranchen vom Räucherlachs	15,50
Bunter Salat mit frischer Honig- Kräuter Vinaigrette	
-mit gebackenem Ziegenkäse	15,50
-mit gebratenen Streifen von der Putenbrust	15,50
-mit gebratenem Lachssteak	19,50

Kinderteller

Hähnchennuggets mit Pommes frites	7,50
Paniertes Schweineschnitzel mit warmen Früchten und Pommes frites	8,50

Hauptgerichte

Omelette mit frischen Champignons mit Salzkartoffeln	12,00
Lachssteak vom norwegischen Fjordlachs auf Bandnudeln mit gedünsteten Lauchstreifen und Shrimps, an Hummersoße	25,00
Putensteaks an überbackenen Früchten mit verschiedenen Käsesorten und Curryfruchtsoße dazu Kartoffelkroketten	20,00
Schweineschnitzel „Westfalen Art“ Schweineschnitzel mit Rahmsoße, Champignons, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	19,50
Schweinemedallions im Speckmantel, an Pfefferrahmsoße, Gemüsebukett dazu Kartoffelkroketten	24,50
Münsterländer Zwiebelfleisch Gekochtes Suppenfleisch mit Zwiebelsoße und Röstinchen	18,50
Rumpsteak (ca 200g) mit frischen gebratenen Champignons, Röstzwiebeln und Pommes frites	26,50
Großes Rumpsteak vom Angus Rind (ca. 300g) mit Pfeffersoße, Gemüsebukett und Folienkartoffeln mit Kräuterquark	31,50

Saisonal

Zanderfilet in Butter gebraten auf Rahmwirsing dazu Bratkartoffeln	24,50
Hähnchenbrustfilet auf der Haut gebraten mit Champignons a la cremé und Bandnudeln	20,50
Schweinerückensteak Strindberg an Rotweinjus mit Pommes frites und Gemüsebukett	22,50
Rinderrouladen „nach Großmutter's Art“ mit Rotkohl und Kartoffelkroketten	19,50

Desserts

Herrncreme	5,50
Joghurtmouse mit Himbeeren	6,50
Walnusseis mit Sahne und Schokoladensoße	7,50
Vanilleeis und Schokoladeneis an „Schlüters“ Eierlikör mit Sahne	7,50

Aperitifs

Sandeman Sherry	5 cl	4,50
Münsterländer Apperitif	Glas	6,00
Lillet Wild Berry	Glas	6,00
Aperol Spritz	Glas	6,20
Glas J. Opmann „Gold“ Sekt	0,1 l	4,50

Biere

Herforder Pils	0,25 l	2,70
Herforder Pils	0,4 l	4,40
Frankenheim Alt	0,25 l	2,70
Herforder alkoholfrei	0,25 l	2,70
Radler, Alster, Pils - Cola	0,25 l	2,70
König Ludwig Schwazbier	0,3 l	3,50
König Ludwig Weißbier vom Faß	0,3 l	3,50
König Ludwig Weißbier vom Faß	0,5 l	5,00
Malzbier	0,33 l	3,70
König Ludwig Weißbier dunkel	0,5 l	5,00
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	5,00

Alkohol freies

Christinenbrunnen Mineralwasser Medium oder Classic	0,25 l	2,50
Christinenbrunnen Mineralwasser Medium oder Classic	0,75 l	6,00
Gerolsteiner Naturel	1,00 l	6,00
Coca – Cola	0,20 l	2,50
Fanta	0,20 l	2,50
Sprite	0,20 l	2,50
Proviant Bio Schorle verschiedene Sorten	0,33 l	3,00
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	0,20 l	3,00

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	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	3,00
Underberg	2 cl	3,00
Malteser	2 cl	3,00
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50
Linie Aquavit	2 cl	3,50
Asbach Uralt	2 cl	3,00
Nusbaumer Elsässer Obstbrand	2 cl	4,00
Remy Martin VSOP	2 cl	4,50

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	4,00