

Suppen

Westfälische Hochzeitssuppe	6,00
Tomatensuppe mit Sahnehaube und Croûtons	6,50
Zwiebelsuppe nach französischer Art mit Käse gratiniert	6,50
klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange	7,00

Salate

Bunter Salat mit frischer Honig- Kräuter Vinaigrette	
Folienkartoffel mit Kräuterquark und Räucherlachs	14,50
-mit gebratenem Lachssteak	19,50
-mit gebackenem Ziegenkäse, Rotebeete und Walnüssen	16,50
-mit Gouda, Ei, Möhren, Gurken, Tomate und Mais dazu gebratene Putenbrust	15,50

Kleine Gerichte

Reibeplätzchen an Feldsalat mit Tranchen vom Räucherlachs	16,50
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei und Bratkartoffel	13,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren Pfirsich	10,50
Putenschnitzel mit Pfirsichen überbacken dazu Kartoffelkroketten	14,50
2 Schweinemedallions mit Rahm Champignons dazu Kartoffelkroketten	16,50

Hauptgerichte

Rote – Linsen Curry mit Kokosmilch und Reis (Vegan)	13,50
Lachsfilet in Butter gebraten auf Bandnudeln mit Spinat	27,50
Putensteaks an überbackenen Früchten mit verschiedenen Käsesorten und Curryfruchtsoße dazu Kartoffelkroketten	21,50
Schweineschnitzel „Westfalen Art“ Schweineschnitzel mit Rahmsoße, Champignons, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	20,50
Schweinemedallions mit Champignons, gebackenen Apfelscheiben an Soße Hollandaise dazu Kartoffelkroketten	24,50
Münsterländer Zwiebelfleisch Gekochtes Suppenfleisch mit Zwiebelsoße und Röstinchen	19,50
Tilly's Pfanne Rumpsteak, Schweinefilet im Speckmantel Schweinerückensteak mit Tomate und Käse überbacken und Putensteak, dazu Folienkartoffeln mit Kräuterquark	28,50€
Rumpsteak (ca 200g) mit frischen gebratenen Champignons, Röstzwiebeln und Pommes frites	27,50
Rinderfilet Steak vom Angus Rind an Pfeffersoße dazu Speckböhnchen und Kartoffelkroketten	36,50

Saisonal

Zanderfilet in Butter gebraten
auf Rahmwirsing und Bratkartoffeln 27,50

Kalbshüftsteak an Rotweinjus
mit Pommes frites und Gemüsebukett 27,50

Lammrücken an Thymianjus
dazu Tomaten Olivengemüse und Kartoffelgratin 29,50

geschmorte Lammstelze
dazu Bohnen und Kartoffelgratin 27,50

Schweinemedallions im Speckmantel
an Pfeffersauce, Gemüsebukett dazu Kartoffelkroketten 25,50

Kinder Teller

Hähnchennuggets mit Pommes frites 7,50

Paniertes Schweineschnitzel mit
warmen Früchten und Pommes frites 8,50

Desserts

Herrencreme 6,00

Joghurtmousse mit Erdbeeren 7,50

Walnusseis mit Sahne und Schokoladensoße 7,50

Vanilleeis und Schokoladeneis an „Schlüters“
Eierlikör mit Sahne 7,50