

Suppen

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

Salate

Reibeplätzchen an Feldsalat mit Tranchen vom Räucherlachs	16,50
Bunter Salat mit frischer Honig- Kräuter Vinaigrette	
-mit gebackenem Ziegenkäse	15,50
-mit Gouda, Ei, Möhren, Gurken, Tomate und Mais dazu gebratene Putenbrust	16,50
-mit gebratenem Lachssteak	19,50
-mit weißem und mariniertem grünem Spargel	15,50

Kinderteller

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

Saisonal

Rote – Linsen Curry mit Kokosmilch und Reis (Vegan)	13,50
Bandnudeln mit Bärlauch Pesto und gebratenen Garnelen	19,50
Gebratenes Zanderfilet auf Spargel – Risotto mit weißem und grünem Spargel	29,50
Gebratenes Lachssteak mit frischem Stangenspargel Soße Hollandaise und neuen Kartoffeln	29,50
Schweineschnitzel mit frischem Stangenspargel Soße Hollandaise und neuen Kartoffeln	24,50
Omelette mit frischem Stangenspargel Soße Hollandaise und neuen Kartoffeln	19,50
Gebratene Hähnchenbrust mit frischem Stangenspargel Soße Hollandaise und neuen Kartoffeln	26,50
Schweinefilet mit frischem Stangenspargel Soße Hollandaise und neuen Kartoffeln	28,50
Rumpsteak (ca 200g) mit frischem Stangenspargel Soße Hollandaise und neuen Kartoffeln	33,50
rosa gebratener Lammrücken an Thymianjus dazu Tomaten Olivengemüse und Kartoffelgratin	29,50

Hauptgerichte

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 im Speckmantel, an Pfefferrahmsoße, Gemüsebukett dazu Kartoffelkroketten	25,50
Münsterländer Zwiebfleisch Gekochtes Suppenfleisch mit Zwiebelsoße und Röstinchen	19,50
Rumpsteak (ca 200g) mit frischen gebratenen Champignons, Röstzwiebeln und Pommes frites	27,50
Großes Rumpsteak vom Angus Rind (ca. 300g) mit Pfeffersoße, Gemüsebukett und Folienkartoffeln mit Kräuterquark	33,50

Desserts

Herrncreme	6,00
Joghurtmousse mit Himbeeren	7,50
Walnusseis mit Sahne und Schokoladensoße	7,50
Vanilleeis und Schokoladeneis an „Schlüters“ Eierlikör mit Sahne	7,50