

Vorspeisen

Kalbsrücken - rosa gebraten - kalt aufgeschnitten mit hausgemachter Parmesan-Mayonnaise, Kapern und kleinem Salatbouquet dazu Baguette	11,80 €
Tatar vom geräucherten Lachs mit Crème Fraîche und roten Zwiebeln dazu Dill-Senf-Sauce, Salatbouquet und Baguette	11,80 €
Hausgemachte Süßkartoffel-Chili-Suppe mit gebratener Garnele und Schnittlauch	5,90 €
Münsterländer Töttchen mit Baguette	5,90 €
als Hauptgang	9,90 €

Hauptgänge

Geschmorte Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt in eigener Sauce auf Apfel-Rotkohl und frischen Spätzle	18,60 €
Dicke Bohnen in Rahmsauce mit Speck und Zwiebeln dazu Kasseler, gebratene Mettwurst und Bratkartoffeln	15,90 €
Kalbsschnitzel paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken mit gebratenen Champignons und Zwiebeln dazu Pommes Frites und einen Beilagensalat	21,00 €
Argentinisches Rinderfiletsteak vom Angus Rind <small>ca. 220g</small> mit Kräuterkruste und Rotweinsauce auf frischem Marktgemüse, dazu Bratkartoffeln	31,00 €
- als Argentinisches Rumpsteak <small>ca.220g</small>	26,50 €

Fischvariation gebratene Fischfilets und Garnele mit Dill-Senfsauce auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu einen Beilagensalat	22,80 €
Käsespätzle gebratene Spätzle mit Champignons, Schmorzwiebeln und geschmolzenem Bergkäse	14,90 €
Großer gemischter Salat mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Paprika, Gurke, Radieschen, Pinienkerne, dazu Hausdressing und Baguette	9,80 €
- mit gebratenen Garnelen	16,90 €
- mit gebratenen Rinderfiletstreifen	18,90 €
Kleiner gemischter Beilagensalat	3,90 €

Besondere Empfehlung auf der Schiefertafel

Dessert

Hausgemachte dunkle Mousse au Chocolat mit Himbeersauce und frischen Beeren	5,90 €
Zitronensorbet mit Mangosauce und frischen Beeren	5,80 €

Wir geben Ihnen gerne Auskunft zu den Inhaltsstoffen
Alle Preise inkl. MwSt.
Kartenzahlung möglich
Küche von 18 bis 21 Uhr