

Vorspeisen

Argentinisches Roastbeef - rosa gebraten - kalt aufgeschnitten mit hausgemachter Remoulade dazu eingelegte Gurken, Salatbouquet und 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 dazu Baguette	5,90 €
Münsterländer Töttchen mit Baguette	5,90 €
als Hauptgang	9,90 €

Hauptgänge

Geschmorter Hirschbraten in eigener Sauce mit Preiselbeeren dazu frische Spätzle und Apfel-Rotkohl	23,80 €
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 Schmorzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter auf frischem Marktgemüse, dazu Bratkartoffeln	31,00 €
- als Argentinisches Rumpsteak <small>ca.220g</small>	26,50 €
Gebratenes Zanderfilet und Garnele mit Café de Paris Sauce 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

Hausgemachtes Spekulatius-Parfait mit Himbeersauce und frischen Beeren	5,90 €
Hausgemachte dunkle Mousse au Chocolat mit Himbeersauce und frischen Beeren	5,90 €

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