

Vorspeisen

Kalbsrücken - rosa gebraten - kalt aufgeschnitten
mit hausgemachter Parmesan-Mayonnaise,
Kapern, kleinem Salatbouquet
dazu Baguette 11,80 €

Gebratene Garnelen 12,80 €
auf buntem Salat mit westfälischem Knochenschinken
und hausgemachter Parmesan-Mayonnaise
dazu Baguette

Hausgemachte Spargelcremesuppe 6,90 €
mit Schinkenstreifen und Schnittlauch
dazu Baguette

Münsterländer Töttchen 6,80 €
mit Baguette

als Hauptgang 10,80 €

Hauptgänge

Frischer Wareндorfer Spargel vom Hof Ahlbrand mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise	20,50 €
dazu wahlweise	
- westfälischer Knochenschinken	6,80€
- kleines paniertes Kalbsschnitzel	9,80 €
- gebratenes Zanderfilet	9,80 €
Gebratener Spargel mit gebratenen Garnelen, Cherrytomaten, Frühlingslauch und hausgemachter Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln	26,90 €
Westfälisches Zwiebelfleisch gekochtes Rindfleisch in heller Zwiebelsauce dazu hausgemachter Kartoffelsalat	17,40 €
Kalbsschnitzel paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken mit gebratenen Champignons und Zwiebeln dazu Pommes Frites und einen Beilagensalat	22,00 €
Argentinisches Rinderfilet vom Angus Rind ca. 220g mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachter Sauce Béarnaise auf frischem Marktgemüse dazu Bratkartoffeln	33,50 €
- als Argentinisches Rumpsteak ca.220g	28,50 €

Gebratenes Zanderfilet und Garnele mit Bärlauchsauce auf Erbsenpüree dazu einen Beilagensalat	23,80 €
Großer gemischter Salat mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Paprika, Gurke, Radieschen, Pinienkernen, dazu Hausdressing und Baguette	10,80 €
- mit gebratenen Garnelen	18,90 €
- mit gebratenen Rinderfiletstreifen	21,50 €
Kleiner gemischter Beilagensalat	3,90 €

Besondere Empfehlung auf der Schiefertafel

Dessert

Schokoladenküchlein mit zart schmelzendem Kern dazu Vanilleeis, frische Beeren und Himbeersauce	7,90 €
Hausgemachtes Parfait von der Tonkabohne mit Himbeersauce und frischen Beeren	6,90 €