

Vorspeisen

Argentinisches Roastbeef - rosa gebraten - kalt aufgeschnitten mit hausgemachter Remoulade dazu eingelegte Gurken, Salatbouquet und Baguette	12,80 €
Ziegenkäse im Speckmantel gebraten mit Feigensenf und Salatbouquet dazu Baguette	9,40 €
Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Einlage und Baguette	6,90 €
Münsterländer Töttchen mit Baguette	6,90 €
als Hauptgang	11,90 €

Hauptgänge

Geschmorte Rinderbäckchen in eigener Sauce auf Kartoffel-Selleriepüree und frischem Marktgemüse	23,00 €
Kalbsschnitzel paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken mit gebratenen Champignons und Zwiebeln dazu Pommes Frites und einen Beilagensalat	23,90 €
Cordon Bleu vom Kalbsrücken gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler Käse dazu Pommes Frites und einen Beilagensalat	24,90 €
Argentinisches Rinderfiletsteak vom Angus Rind <small>ca. 220g</small> mit Rotweinsauce und Schmorzwiebeln auf frischem Marktgemüse dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	37,90 €
- als Argentinisches Rumpsteak <small>ca.220g</small>	29,50 €
Gebratenes Zanderfilet und Garnele auf Ratatouille-Gemüse mit Tomatensauce und Rosmarin-Kartoffeln	25,90 €
Bunte Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Rucola und Rosmarin-Kartoffeln in hausgemachter Tomatensauce	15,50 €

Großer gemischter Salat mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Paprika, Gurke, Radieschen, Pinienkernen, dazu Hausdressing und Baguette	11,00 €
- mit gebratenen Garnelen	19,90 €
- mit gebratenen Rinderfiletstreifen	23,50 €
Kleiner gemischter Beilagensalat	4,20 €

Besondere Empfehlung auf der Schiefertafel

Dessert

Hausgemachtes Spekulatiusparfait mit frischen Beeren, Sahne und Himbeersauce	8,90 €
Schokoladenküchlein mit zart schmelzendem Kern dazu Vanilleeis, frische Beeren und Himbeersauce	9,90 €