

Vorspeisen

Argentinisches Roastbeef - rosa gebraten - kalt aufgeschnitten mit hausgemachter Remoulade dazu eingelegte Gurken, Salatbouquet und Baguette	13,80 €
Ziegenkäse im Speckmantel gebraten mit Feigensenf und Salatbouquet dazu Baguette	9,90 €
Süßkartoffel-Chilisuppe mit gebratener Garnele	7,50 €
Münsterländer Töttchen mit Baguette	7,50 €
als Hauptgang	12,90 €

Hauptgänge

Geschmorte Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt in eigener Sauce dazu frische Spätzle und Apfel-Rotkohl	23,50 €
Grünkohl mit Kasseler, Mettwurst und Schwenkkartoffeln	18,90 €
Kalbsschnitzel paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken mit gebratenen Champignons und Zwiebeln dazu Pommes Frites und einen Beilagensalat	26,00 €
Cordon Bleu vom Kalbsrücken gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler Käse dazu Pommes Frites und einen Beilagensalat	27,50 €
Argentinisches Rinderfiletsteak vom Angus Rind <small>ca. 220g</small> mit Schmorzwiebeln und Pfefferrahmsauce auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu einen Beilagensalat	39,90 €
- als Argentinisches Rumpsteak <small>ca.220g</small>	32,00 €
Gebratenes Zanderfilet und Garnele auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln	27,90 €
Schweizer Capuns -vegetarisch- Mangoldrouladen gefüllt mit Spätzleteig, Gemüse und Kräuter in Sahnesauce mit Käse überbacken	16,90 €

Großer gemischter Salat mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Paprika, Gurke, Radieschen, Pinienkernen, dazu Hausdressing und Baguette	12,00 €
- mit gebratenen Garnelen	21,50 €
- mit gebratenen Rinderfiletstreifen	25,50 €
Kleiner gemischter Beilagensalat	4,60 €

Besondere Empfehlung auf der Schiefertafel

Dessert

Schokoladenküchlein mit zart schmelzendem Kern dazu Vanilleeis, frische Beeren und Himbeersauce	10,90 €
Hausgemachtes Haselnussparfait mit frischen Beeren, Sahne und Himbeersauce	9,50 €