

Vorspeisen

Argentinisches Roastbeef - rosa gebraten - 13,80 €
kalt aufgeschnitten mit hausgemachter Remoulade
dazu eingelegte Gurken, Salatbouquet und Baguette

Gebratene Garnelen 13,80 €
auf Salat mit westfälischem Knochenschinken
und hausgemachter Parmesan-Mayonnaise
dazu Baguette

Hausgemachte Spargelcremesuppe 7,50 €
mit Spargeleinlage, Schinkenstreifen und Schnittlauch
dazu Baguette

Münsterländer Töttchen 7,50 €
mit Baguette

als Hauptgang 12,90 €

Hauptgänge

Frischer Wareндorfer Spargel von Hof Ahlbrand mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise	22,00 €
dazu wahlweise	
- westfälischer Knochenschinken	6,90 €
- paniertes Kalbsschnitzel	10,90 €
- gebratenes Zanderfilet	10,90 €
Gebratener Spargel mit gebratenen Garnelen, Cherrytomaten, Frühlingslauch und hausgemachter Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln	29,90 €
Westfälisches Zwiebelfleisch gekochtes Rindfleisch in heller Zwiebelsauce dazu hausgemachter Kartoffelsalat	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 Rinderfilet vom Angus Rind ca. 220g mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachter Sauce Béarnaise auf frischem Marktgemüse dazu Bratkartoffeln	39,90 €
- als Argentinisches Rumpsteak ca.220g	32,00 €
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

Hausgemachtes Haselnussparfait mit frischen Beeren, Sahne und Erdbeersauce	9,50 €
Sorbetvariation Erdbeer-, Mango- und Zitronensorbet mit frischen Beeren	9,50 €