

Vorspeisen

Argentinisches Roastbeef - rosa gebraten - kalt aufgeschnitten mit hausgemachter Remoulade dazu eingelegte Gurken, Salatbouquet und Baguette	13,80 €
Tatar vom geräuchertem Lachs mit Creme Fraiche, roten Zwiebeln und Dill-Senfsauce dazu frische Reibeplätzchen und kleines Salatbouquet	13,80 €
Münsterländer Töttchen mit Baguette	7,50 €
als Hauptgang	12,90 €

Hauptgänge

Sülze mit hausgemachter Remoulade, roten Zwiebeln, eingelegten Gurken und kleinem Salatbouquet dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	15,90 €
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 Kräuterbutter auf frischem Marktgemüse dazu Bratkartoffeln	39,90 €
- als Argentinisches Rumpsteak ca.220g	32,00 €
Fischvariation gebratene Fischfilets und Garnele auf Pilz-Risotto mit Parmesan und Kräutersauce dazu einen Beilagensalat	27,50 €
Pilz-Risotto Risotto mit Steinpilzen, Kräuterseitlingen und Champignons dazu Kräutersauce, Rucola und Parmesan	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

Hausgemachte Herrencreme mit Schokolade und Rum	6,90 €
Sorbetvariation Erdbeer-, Mango- und Zitronensorbet mit frischen Beeren	9,50 €