

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 €
Geschnetzeltes vom Kalb mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce dazu Spätzle und einen Beilagensalat	28,50 €
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 €
Earl of Lowlands Rinder Flanksteak <small>ca.220g</small> medium gebraten mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter auf frischem Marktgemüse, dazu Bratkartoffeln	34,50 €
Gebratenes Wildlachsfilet und Garnele mit Kräutersauce auf frischem Marktgemüse dazu Rosmarin-Kartoffeln	26,00 €

Pilz-Risotto Risotto mit Steinpilzen, Pfifferlingen 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	22,50 €
- mit gebratenen Rumpsteak-Streifen	24,50 €
Kleiner gemischter Beilagensalat	4,60 €

Besondere Empfehlung auf der Schiefertafel

Dessert

Hausgemachte dunkle Mousse au Chocolat mit Erdbeersauce und frischen Beeren	9,50 €
Sorbetvariation Erdbeer-, Mango- und Zitronensorbet mit frischen Beeren	9,50 €