

Vorspeisen

Kalbsrücken - rosa gebraten - kalt aufgeschnitten
mit hausgemachter Parmesan-Mayonnaise,
Kapern, kleinem Salatbouquet
dazu Baguette 13,80 €

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

Kartoffel-Lauchsuppe 6,90 €
mit Mettwursteinlage und Baguette

Münsterländer Töttchen 7,50 €
mit Baguette
als Hauptgang 12,90 €

Hauptgänge

Dicke Bohnen in Rahmsauce mit Speck und Zwiebeln dazu Kasseler, gebratene Mettwurst und Salzkartoffeln	18,90 €
Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu einen Beilagensalat	16,90 €
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 €
Earl of Lowlands Rinder Flanksteak <small>ca.220g</small> medium gebraten mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter auf frischem Marktgemüse, dazu Bratkartoffeln	34,50 €
- als Argentinisches Rinderfilet vom Angus Rind <small>ca.220g</small>	39,90 €
Gebratenes Zanderfilet und Garnele auf Vollkornnudeln mit Zucchini, Paprika, Champignons, Zwiebeln und hausgemachter Tomatensauce	27,50 €

Vollkornnudeln mit Zucchini, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Büffelmozzarella und hausgemachter Tomatensauce	15,90 €
Großer gemischter Salat mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Paprika, Gurke, Radieschen, Pinienkernen, dazu Hausdressing und Baguette	12,00 €
- mit gebratenen Garnelen	22,50 €
- mit gebratenen Rinderfletstreifen	25,50 €
Kleiner gemischter Beilagensalat	4,60 €

Besondere Empfehlung auf der Schiefertafel

Dessert

Hausgemachte dunkle Mousse au Chocolat mit Erdbeersauce und frischen Beeren	9,50 €
Hausgemachtes Haselnussparfait mit Erdbeersauce und frischen Beeren	9,50 €