

Vorspeisen

Kalbsrücken - rosa gebraten - kalt aufgeschnitten mit hausgemachter Parmesan-Mayonnaise, Kapern, kleinem Salatbouquet dazu Baguette	13,80 €
Ziegenkäse im Speckmantel gebraten mit Feigensenf und kleinem Salatbouquet dazu Baguette	9,90 €
Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Einlage und Baguette	7,20 €
Münsterländer Töttchen mit Baguette	7,90 €
als Hauptgang	12,90 €

Hauptgänge

Geschmorter Rinderbraten in eigener Sauce mit frischen Spätzle und Apfel-Rotkohl	23,00 €
Grünkohl mit Kasseler, Mettwurst und Schwenkkartoffeln	19,90 €
Kalbsschnitzel paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken mit gebratenen Champignons und Zwiebeln dazu Pommes Frites und einen Beilagensalat	26,50 €
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 Rotweinsauce auf frischem Marktgemüse dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	39,90 €
- als Argentinisches Rumpsteak <small>ca.220g</small>	32,50 €
Gebratenes Kabeljaufilet und Garnele mit Senfsauce auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu einen Beilagensalat	27,00 €

Spätzle-Pilz-Pfanne 17,50 €
frische Spätzle mit Champignons, Kräuterseitlingen
und Steinpilzen in Kräuter-Rahmsauce
dazu einen Beilagensalat

Großer gemischter Salat 12,00 €
mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln,
Paprika, Gurke, Radieschen, Pinienkernen,
dazu Hausdressing und Baguette

- mit gebratenen Garnelen 22,50 €
- mit gebratenen Rinderfiletstreifen 25,50 €

Kleiner gemischter Beilagensalat 4,60 €

Besondere Empfehlung auf der Schiefertafel

Dessert

Hausgemachte Herrencreme mit Rum 7,50 €

Hausgemachtes Haselnussparfait 9,50 €
mit Erdbeersauce und frischen Beeren