

## Vorspeisen

Argentinisches Roastbeef - rosa gebraten - kalt aufgeschnitten mit hausgemachter Remoulade dazu eingelegte Gurken, Salatbouquet und Baguette	13,80 €
Ziegenkäse im Speckmantel gebraten mit Feigensenf und kleinem Salatbouquet dazu Baguette	9,90 €
Hausgemachte Süßkartoffel-Chili-Suppe mit gebratener Garnele und Baguette	7,50 €
Münsterländer Töttchen mit Baguette	7,90 €
als Hauptgang	12,90 €

## Hauptgänge

Geschmorte Rinderbäckchen in eigener Sauce auf Kartoffel-Selleriepüree und buntem Marktgemüse	24,50 €
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 Kräuterkruste und Rotweinsauce auf frischem Marktgemüse dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	39,90 €
- als Argentinisches Rumpsteak <small>ca.220g</small>	32,50 €
Gebratenes Zanderfilet und Garnele auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln	27,00 €

Spinatpfannkuchen 15,90 €  
Pfannkuchen mit Spinat und Frischkäse gefüllt  
dazu helle Kräutersauce und bunter Salat mit Hausdressing

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 4,90 €

## **Besondere Empfehlung auf der Schiefertafel**

### **Dessert**

Hausgemachte Herrencreme mit Rum 7,50 €

Cremé Brûléé mit Tonkabohne 9,00 €  
dazu frische Beeren