

Vorspeisen

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

Tatar vom geräucherten Lachs mit Crème Fraîche, roten Zwiebeln, Dill-Senfsauce und kleinem Salatbouquet dazu Baguette	13,80 €
---	---------

Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Einlage und Baguette	7,50 €
---	--------

Münsterländer Töttchen mit Baguette	7,90 €
--	--------

als Hauptgang	12,90 €
---------------	---------

Hauptgänge

Geschmorte Rinderbäckchen 25,00 €
in eigener Sauce auf Kartoffel-Selleriepüree
und buntem Marktgemüse

Gebratener Leberkäse 16,90 €
mit Spiegelei und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
dazu einen Beilagensalat

Kalbsschnitzel 26,50 €
paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln
dazu Pommes Frites und einen Beilagensalat

Cordon Bleu vom Kalbsrücken 27,50 €
gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler Käse
dazu Pommes Frites und einen Beilagensalat

Fischvariation 27,50 €
gebratene Fischfilets und Garnele
auf Bandnudeln in Kräutersauce mit frischem Spinat
und Parmesan

Argentinisches Rinderfilet vom Angus Rind ca. 220g 39,90 €
mit Schmorzwiebeln und Rotweinsauce
auf frischem Marktgemüse
dazu Bratkartoffeln

- als Argentinisches Rumpsteak ca.220g 32,50 €

Spätzle-Pilz-Pfanne frische Spätzle mit gemischten Pilzen in Kräuter-Rahmsauce dazu einen Beilagensalat	17,90 €
Großer gemischter Salat mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Paprika, Gurke, Radieschen, Pinienkernen, dazu Hausdressing und Baguette	12,00 €
- mit gebratenen Garnelen	23,50 €
- mit gebratenen Rinderfiletstreifen	25,50 €
Kleiner gemischter Beilagensalat	4,90 €

Besondere Empfehlung auf der Schiefertafel

Dessert

Hausgemachtes Herrencreme-Parfait (mit Alkohol) mit frischen Beeren, Sahne und Himbeersauce	9,50 €
Schokoladenküchlein mit zart schmelzendem Kern dazu Vanilleeis, Sahne, frische Beeren und Himbeersauce	11,50 €