

Vorspeisen

Kalbsrücken - rosa gebraten - kalt aufgeschnitten mit hausgemachter Parmesan-Mayonnaise, Kapern, kleinem Salatbouquet dazu Baguette als Hauptgang 21,00 €	13,80 €
Ziegenkäse im Speckmantel gebraten mit Feigensenf und kleinem Salatbouquet dazu Baguette als Hauptgang 19,00 €	9,90 €
Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Einlage und Baguette	7,50 €
Münsterländer Töttchen mit Baguette als Hauptgang 12,90 €	7,90 €

Hauptgänge

Geschmorte Rinderbäckchen in eigener Sauce auf Kartoffel-Selleriepüree und buntem Marktgemüse	25,00 €
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 Rinderfilet vom Angus Rind ca. 220g mit Schmorzwiebeln und Rotweinsauce auf frischem Marktgemüse dazu Bratkartoffeln	39,90 €
- als Argentinisches Rumpsteak ca.220g	32,50 €
Gebratenes Zanderfilet und Garnele auf Kartoffel-Selleriepüree und Rahmwirsing	27,00 €
Schweizer Capuns -vegetarisch- Mangoldrouladen gefüllt mit Spätzleteig und Gemüse in Kräutersauce und mit Käse überbacken	16,90 €

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 €