

Vorspeisen

Argentinisches Roastbeef - rosa gebraten - kalt aufgeschnitten mit hausgemachter Remoulade dazu eingelegte Gurken, Salatbouquet und Baguette	13,90 €
--	---------

als Hauptgang 21,00 €

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten mit Feigensenf und kleinem Salatbouquet dazu Baguette	9,90 €
--	--------

als Hauptgang 19,00 €

Kürbis-Zitronengras-Suppe mit Kürbiskernen	7,50 €
---	--------

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

als Hauptgang 12,90 €

Hauptgänge

Geschmorte Rinderbäckchen in eigener Sauce auf Kartoffel-Selleriepüree und buntem Marktgemüse	26,50 €
Wildschwein-Bratwurst (100% Wildschwein) auf Rahmwirsing und Kartoffel-Selleriepüree	19,90 €
Kalbsschnitzel paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken mit hausgemachter Pilzrahmsauce dazu Pommes Frites und einen Beilagensalat	27,50 €
Cordon Bleu vom Kalbsrücken gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler Käse dazu Pommes Frites und einen Beilagensalat	28,50 €
Argentinisches Rinderfilet vom Angus Rind ca. 220g mit Kräuterkruste und Rotweinsauce auf frischem Marktgemüse dazu Bratkartoffeln	39,00 €
- als Argentinisches Rumpsteak ca.220g	32,50 €
Gebratenes Lachsfilet und Garnele auf Rahmwirsing und Kartoffel-Selleriepüree	26,50 €
Frische Semmelknödel -vegetarisch- mit hausgemachter Pilzrahmsauce dazu einen Beilagensalat	16,90 €

Spaghetti Bolognese -vegetarisch- Vollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Linsen Bolognese und Parmesan, dazu einen Beilagensalat	16,90 €
Großer gemischter Salat mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Paprika, Gurke, Radieschen, Pinienkernen, dazu Hausdressing und Baguette	14,00 €
- mit gebratenen Garnelen	24,50 €
- mit gebratenen Rinderfiletstreifen	26,50 €
Kleiner gemischter Beilagensalat	4,90 €

Besondere Empfehlung auf der Schiefertafel

Dessert

Hausgemachtes Herrencreme-Parfait (mit Alkohol) mit frischen Beeren, Sahne und Himbeersauce	9,50 €
Cremé Brûlée mit Tonkabohne dazu frische Beeren	9,50 €