

**Wir sind gerne in der freien Natur,
weil diese keine Meinung über uns hat.**

Friedrich Nietzsche

Aperitif-Empfehlung

Likör 43

mit Maracujasaft und Prosecco aufgegossen

Glas 0,2 5,20 €

Meine Monats-Empfehlung

*Münsterländer Rinderfiletsteak
auf roter Zwiebelmarmelade
Gemüseauswahl, Kartoffelgratin*

32,00 €

dazu empfehlen wir

Grevensteiner

naturtrübes Landbier

süffig, vollmundig

Glas 0,3 2,70 €

„Vorspeise“

*Scampis im Kartoffelmantel gebacken
an Wildkräutersalat, süß-saure Chilli-Sauce
Stangenbrot und Butter*
12,50 €

„Suppen“

Münsterländer Hochzeitssuppe
5,20 €

*Würzige Kartoffelrahmsuppe
mit Mettwurst*
5,20 €

„Fisch“

*Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Wirsingstreifen,
Kartoffelrösti*
21,00 €

„Unsere Salatvariation“

*Wildkräutersalat
mit gehobeltem Grana Padano Käse, knackigen
Brotroutons und gerösteten Walnüssen
Stangenbrot und Butter*

12,80 €

“ Vegetarische Küche”

*Kartoffelaufbau mit Spinat, Champignons
und Kirschtomaten*

mit Käse überbacken Blattsalate

12,80 €

Unsere Klassiker“

*Camembert im Schinkenteigmantel gebacken,
Preiselbeeren, Stangenbrot und Butter*

10,50 €

„Krüstchen“

*Kleines Schnitzel mit Spiegelei und
Rahmchampignons,
Blattsalate, Kroketten*

12,50 €

*Zwei Medaillons vom Schweinefilet auf Kartoffelrösti
mit Rahmchampignons und Sauce Hollandaise
überbacken*

Preiselbeerbirne, Blattsalate

13,80 €

„Hauptgerichte“

*Schweinefiletspitzen
mit Lauch und grünem Pfeffer in Cognacrahm
Blattsalate, Kartoffelrösti*

19,50 €

*Medaillons vom Schweinefilet
auf Preiselbeerrahm, Bavaria Blue-Birne
Blattsalate, Kroketten*
19,50 €

*Rumpsteak
in der Kräuterkruste
grüne Bohnen, Bratkartoffeln*
26,40 €

„Münsterländer Zwiebfleisch“
*Gekochtes Rindfleisch an Zwiebelsauce,
Blattsalate, Butterkartoffeln*
17,50 €