

Vorweg & Salate

Münsterländer Hochzeitssuppe Rinderkraftbrühe Blumenkohl Eierstich Klöße	6,20
Spargelcremesuppe Spargelstücke Sahnehaube	7,40
Möhren-Ingwer Suppe confierte Tomate Sahnehaube dazu zwei Riesengarnelen + 4,00	6,90
Beilagensalat gemischte Blattsalate Tomaten Gurken Kerne	5,20

Rucola mit Ziegenkäse frischer Rucola Blattsalate Balsamicodressing Ziegenkäse mit Honig überbacken Baguette	9,90
Salatteller knackige Salatauswahl hausgemachtes Senfdressing Cherrytomaten Gurken Paprika Kerne	9,90
...dazu in Sesam panierte Kikok Hähnchenbrust	+8,00
...dazu 5 stck Garnelen in Knoblauchöl gebraten	+9,50
...dazu mariniertes Spargel	+6,00

Hauptgang

Rinderroulade - nach altem Familienrezept - klassische Füllung typische Soße Apfel-Rotkohl Kartoffelklöße	27,00
Kikok* Hähnchenbrust *ohne Antibiotika & ohne Gentechnik - Gorgonzolasoße Williamsbirne Mandelbrokkoli gebratene Serviettenknödel	25,00
Nudeln Pasta Olivenöl aus der Ölmühle Schönefeld Peperoni Cherrytomaten dazu 5 Garnelen, + 9,50 dazu gebratenes Lachsfilet 160g + 8,00	12,00
Serviettenknödel gebratene Serviettenknödel gemischte frische Pilze Frühlingslauch Rahm Beilagensalat	16,90
Kröstchen Münsterland ein Schweinerückenschnitzel Spiegelei Krautsalat Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln ^{2,3}	16,90
Schnitzel frisch aus der Pfanne - bei uns wird jedes Schnitzel frisch zubereitet - zwei Schweinerückenschnitzel ein Schweinerückenschnitzel Champignons in Rahmsoße oder Budapester Soße Röstinchen	21,00 17,90
Münsterländer Rinderbrust - der Klassiker aus der Region - über Nacht gekochte Rinderbrust süß-saure Zwiebelsoße Gewürzgurke Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln ^{2,3}	25,00
1/2 Pfund frischer Spargel aus der Region	18,50
mit zwei Medaillons vom Schweinefilet	29,00
...einem Schnitzel aus dem Schweinerücken	26,50
...gekochtem und rohen Schinken	24,00
...Fischfilet	29,50
alle Spargelgerichte mit Salzkartoffeln Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	
Schnitzel Princess Schweineschnitzel Stangenspargel frische Champignons Sauce Hollandaise Röstinchen	25,00

Cordon bleu - vom Schwein - gefülltes Schweinerückenschnitzel gekochter Schinken Emmentaler Käse Vichy-Möhren Pommes Frites	25,00
Kupfertopf Schweinemedaillon Rindersteak Kikok-Hähnchen Marktgemüse Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln ^{2,3} wahlweise Pfeffersoße oder Champignonrahmsoße	28,00
Schweinefilet Medaillons im Speckmantel Rotwein-Thymianjus Grillgemüse Kartoffelgratin	26,00
Kartoffel-Gemüse-Gratin Scheibenkartoffeln von Entrup's Kartoffelhof saisonales Gemüse mit Käse überbacken	15,00
Risotto Risotto Pilze Rucola Parmesan dazu Kikok Hähnchenbrust 120g + 8,00 dazu gebratenes Lachsfilet mit jungem Lauch 160g + 8,00	16,00
Wildragout -heimisches Wild- Preisebeersoße Pilze Lauch Birne Spätzle	21,50

- Dry-age light! aus Friesland,
nach alter Metzgertradition 21 Tage abgehangen -

Rumpsteak mit Kräuterbutter Kartoffelgratin	200g	33,00
Beilagensalat	150g	26,00
Hüftsteak Pfefferrahmsoße Grilltomate ^{2,3} grüne Bohnen im Speckmantel	200g	26,50
Pommes Frites	150g	19,50

etwas Süßes

Creme brûlée mit weißer Schokolade	6,50
Münsterländer Herrencreme mit echtem Rum und Blockschokolade	5,90
Eis mit HEIß drei Kugeln Vanilleeis dazu warme Kirschen mit Kirschwasser und Sahne	6,50

