

Monatskarte

06.10.2025 – 31.10.2025

Saisonale Auswahl von frischen Blattsalaten in
Kräuter dressing mit gekochtem Schinken und Käse,
dazu Toast und Butter

14,90 €

Unser vegetarisches Gericht:

*In Butter gebratene Serviettenknödel an Pilzen in Rahmsauce,
dazu Blattsalate in Kräuter dressing*

14,90 €

*Nürnberger Rostbratwürstchen, auf Sauerkraut
und Kartoffelpüree*

17,90 €

Frisch aus dem Ofen:

Brust und Keule von der Jungente an Orangensauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

23,90 €

Schweineschnitzel „Münchener Art“,
mit Meerrettich und süßen Senf verfeinert, dazu warmer
bayerischer Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln

20,90 €

Als Digestif empfehlen wir:
Sasse Lagerkorn V.S.O.P.
(ein Münsterländer Unikat)

<i>Tagessuppe</i>	6,90 €
<i>Schweineleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, gebratenen Apfelscheiben, Kartoffelpüree und Blattsalaten in Kräuterdressing</i>	16,90 €
<i>Geschnetzelte Hähnchenbrust in Pilzrahmsauce, dazu Bandnudeln und Blattsalate in Kräuterdressing</i>	21,90 €
<i>Hausgemachte Kesselsülze mit Zwiebelringen, Remouladensauce und Bratkartoffeln</i>	13,90 €
<i>„Backfisch“ Seelachsfilet in Bierteig gebacken, dazu Bratkartoffeln und Remouladensauce</i>	19,90 €
<i>„heiß auf Eis“ Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne</i>	8,50 €
<i>In Bierteig gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker, Walnusseis und Sahne</i>	8,50 €
<i>„Eispresso“ Eine Kugel Vanilleeis in einem doppelten Espresso</i>	6,50 €