

Monatskarte

01.12.2025 – 23.12.2025

Saisonale Auswahl von frischen Blattsalaten in Kräuterdressing mit Honig, Rosmarin und Thymian gratinierter Ziegenkäse, dazu Toast und Butter

15,90 €

Unser vegetarisches Gericht:

Rote-Bete-Risotto mit Grana Padano D.O.P.,
dazu Blattsalaten in Kräuterdressing

14,90 €

*Westfälischer Grüenkohl mit geräuchertem Nackenkassler,
dazu Bratkartoffeln*

18,90 €

Frisch aus dem Ofen:

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

23,90 €

Schweineschnitzel mit frischen Röstzwiebeln, Spiegelei
Bratkartoffeln und Speckbohnen

20,90 €

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

Tagessuppe 6,90 €

*Schweineleber „Berliner Art“ mit
Röstzwiebeln, gebratenen Apfelscheiben,
Kartoffelpüree und Blattsalaten in Kräuterdressing* 16,90 €

*Geschnetzelte Hähnchenbrust in Pilzrahmsauce,
dazu Bandnudeln und Blattsalate in Kräuterdressing* 21,90 €

*Hausgemachte Kesselsülze mit Zwiebelringen,
Remouladensauce und Bratkartoffeln* 14,90 €

*„Backfisch“
Seelachsfilet in Bierteig gebacken, dazu Bratkartoffeln
und Remouladensauce* 19,90 €

*„heiß auf Eis“
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne* 8,50 €

*In Bierteig gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker,
Walnusseis und Sahne* 8,50 €

*„Eispresso“
Eine Kugel Vanilleeis in einem doppelten Espresso* 6,50 €