

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 Grünkohl 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 Kräuter dressing*

16,90 €

*Geschnetzelte Hähnchenbrust in Pilzrahmsauce,
dazu Bandnudeln und Blattsalate in Kräuter dressing*

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 €