

Monatskarte

01.02.2026 – 27.02.2026

Saisonale Auswahl von frischen Blattsalaten in
Kräuter dressing mit gebratener Hähnchenbrust,
dazu Toast und Butter

18,90 €

Unser vegetarisches Gericht:

Gebackener Camembert mit Blattsalaten in Kräuter dressing,
Preiselbeeren, Toast und Butter

14,90 €

Bayrischer Leberkäs mit Bratkartoffeln,
Spiegeleiern und Blattsalaten in Kräuter dressing

17,90 €

Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce,
dazu Kartoffelkroketten und Blattsalate in Kräuter dressing

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 €