

Monatskarte

01.04.2026 – 30.04.2026

Saisonale Auswahl von frischen Blattsalaten in
Kräuter dressing mit frischen gebratenen Pilzen,
dazu Toast und Butter

15,90 €

Unser vegetarisches Gericht:

Kartoffelwaffel mit Grana Padano DOP

an Tomatensauce, dazu Blattsalate in Kräuter dressing

14,90 €

Risotto mit Grana Padano D.O.P., gebratenen
Riesengarnelen und Blattsalaten in Kräuter dressing

20,90 €

*Hausgemachter Speckpfannkuchen, frisch aus der Pfanne,
mit Speck aus eigener Herstellung,
dazu Blattsalate in Kräuter dressing*

14,90 €

Schweineschnitzel „westfälisch“ mit Knochenschinken aus
eigener Herstellung, Spiegelei und Bratkartoffeln

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 Kräuter dressing</i>	16,90 €
<i>Geschnetzelte Hähnchenbrust in Pilzrahmsauce, dazu Bandnudeln und Blattsalate in Kräuter dressing</i>	21,90 €
<i>Hausgemachte Kesselsülze mit Zwiebelringen, Remouladensauce und Bratkartoffeln</i>	14,90 €
<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 €