Monatskarte

27.10.2026 – 29.11.2026

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

16,90 €

Unser vegetarisches Gericht:
Blätterteigkissen mit Spinat und Fetakäse gefüllt
dazu Blattsalate in Kräuterdressing

16,90 €

Westfälischer Grünkohl mit geräucherten Mettendchen,
dazu Bratkartoffeln

19,90 €

Frisch aus dem Ofen:
Brust und Keule von der Jungente an Orangensauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

26,90 €

Schweineschnitzel „Hawaii“ mit Ananas, Kochschinken
und Käse überbacken, dazu Pommes frites und
Blattsalate in Kräuterdressing

21,90 €

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

17,90 €

Geschnetzelte Hähnchenbrust in Pilzrahmsauce,
dazu Bandnudeln und Blattsalate in Kräuterdressing

21,90 €

Hausgemachte Kesselsülze mit Zwiebelringen,
Remouladensauce und Bratkartoffeln

16,90 €

„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 €