

Monatskarte

01.11.2024 – 30.11.2024

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

14,90 €

Unser vegetarisches Gericht:

Reibekuchen, frisch aus der Pfanne, mit Apfelkompott
und Salatbouquet

11,90 €

*Westfälischer Grünkohl mit geräuchertem Nackenkassler,
dazu Bratkartoffeln*

16,90 €

Frisch aus dem Ofen:

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

22,90 €

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

17,90 €

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*

15,90 €

*Hähnchengeschnetzeltes „Bora Bora“ in Blue Curacao-Sauce
mit Bananenscheiben und Kokosraspel, dazu Butterreis
und Blattsalate in Kräuterdressing*

18,90 €

*Hausgemachte Kesselsülze mit Zwiebelringen,
Remouladensauce und Bratkartoffeln*

12,90 €

*„heiß auf Eis“
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne*

7,50 €

*In Bierteig gebackene Apfelfringe mit Zimt und Zucker,
Walnusseis und Sahne*

7,50 €