

# Monatskarte

01.03.2025 – 31.03.2025

*Saisonale Auswahl von frischen Blattsalaten in  
Kräuter dressing mit Honig, Rosmarin und Thymian  
gratinierter Ziegenkäse, dazu Toast und Butter*

15,90 €

*Unser vegetarisches Gericht:*

*Kartoffelwaffel mit Grana Padano DOP  
an Tomatensauce, dazu Blattsalate in Kräuter dressing*

13,90 €

*Roastbeef – kalt serviert –  
mit Bratkartoffeln und Remouladensauce*

22,90 €

*Zartes Hirschragout mit Pilzen,  
dazu hausgemachte Butterspätzle und Speck-Rosenkohl*

19,90 €

*Schweineschnitzel „Ungarischer Art“ an Paprikasauce,  
dazu Pommes frites und Blattsalate in Kräuter dressing*

18,90 €

*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 €

*Geschnetzelte Hähnchenbrust in Pilzrahmsauce,  
dazu Bandnudeln und Blattsalate in Kräuterdressing*

19,90 €

*Hausgemachte Kesselsülze mit Zwiebelringen,  
Remouladensauce und Bratkartoffeln*

12,90 €

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

7,50 €

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

7,50 €