

Monatskarte

01.04.2025 – 30.04.2025

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

14,90 €

Unser vegetarisches Gericht:

*Spaghetti in Bärlauch-Pesto mit Grana Padano D.O.P.,
dazu Blattsalate in Kräuter dressing*

13,90 €

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

19,90 €

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

13,90 €

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

18,90 €

Als Digestif empfehlen wir:
Sasse Lagerkorn V.S.O.P.
(ein Münsterländer Unikat)

<i>Tagessuppe</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Schweineleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, gebratenen Apfelscheiben, Kartoffelpüree und Blattsalaten in Kräuterdressing</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Geschnetzelte Hähnchenbrust in Pilzrahmsauce, dazu Bandnudeln und Blattsalate in Kräuterdressing</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Hausgemachte Kesselsülze mit Zwiebelringen, Remouladensauce und Bratkartoffeln</i>	<i>12,90 €</i>
<i>„Backfisch“ Seelachsfilet in Bierteig gebacken, dazu Bratkartoffeln und Remouladensauce</i>	<i>17,90 €</i>
<i>„heiß auf Eis“ Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne</i>	<i>8,50 €</i>
<i>In Bierteig gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker, Walnusseis und Sahne</i>	<i>8,50 €</i>
<i>„Eispresso“ Eine Kugel Vanilleeis in einem doppelten Espresso</i>	<i>6,50 €</i>