

# Monatskarte

01.12.2024 – 20.12.2024

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

12,20 €

Unser vegetarisches Gericht:

*Gebackene Käsebällchen aus eigener Herstellung  
an Preiselbeeren, dazu Tost, Butter und Blattsalate in  
Kräuter dressing*

11,90 €

*Westfälischer Grünkohl mit geräucherten Mettendchen,  
dazu Bratkartoffeln*

16,90 €

Frisch aus dem Ofen:

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

22,90 €

Schweineschnitzel mit frischen Röstzwiebeln,  
Bratkartoffeln und Speckbohnen

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 €