

Vorspeisen und Suppen

Reibekuchen frisch aus der Pfanne (* 1,8,10)

klein (3 St.) groß (5 St.)

mit Apfelkompott

5,90 Euro 8,50 Euro

mit rohem Schinken

6,90 Euro 9,50 Euro

mit Räucherlachs (* 13)

8,90 Euro 11,50 Euro

Tagessuppe

4,90 Euro

Kühnersuppe mit Eierstich (* 1,3,7,12)

5,60 Euro

Münsterländer Spezialitäten

Hausgemachte Kesselsülze(* 1) *mit Remouladensauce*
und Bratkartoffeln

8,90 Euro

Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker (* 1,3,7)

8,90 Euro

Speckpfannkuchen mit
Blattsalaten in Kräuterdressing (* 1,3,7)

9,90 Euro

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

* Eine Karte zur Erklärung der Hauptallergene, wo man sie findet und wo sie sich verstecken, liegt an der Theke für Sie bereit.

Salatteller

Saisonale Auswahl von frischen Blattsalaten mit (* 8)

gegrillter Hähnchenbrust

9,20 Euro

gegrillten Riesengarnelen (* 5)

15,50 Euro

gegrilltem Rumpsteak

14,50 Euro

Fleischgerichte

*Schweineleber „Berliner Art“ mit
Röstzwiebeln, gebratenen Apfelscheiben,
Kartoffelpüree und Blattsalaten in Kräuterdressing* (* 3,7,8,12)

12,90 Euro

*Schweineschnitzel „westfälisch“
mit hausgemachten Knochenschinken, Spiegelei
und Bratkartoffeln*

14,50 Euro

*Argentinisches Rumpsteak (250g) an Pfefferrahmsauce
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen* (* 3,12)

19,90 Euro

*Geflügelteller mit rosa gebratener Entenbrust,
Putensteak, Hähnchenfilet, gebratenen Früchten,
dazu Kroketten und Blattsalate in Kräuterdressing* (* 1,3,7,8)

16,90 Euro

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

* Eine Karte zur Erklärung der Hauptallergene, wo man sie findet und wo sie sich verstecken, liegt an der Theke für Sie bereit.

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat,
dazu hiesige Salzkartoffeln (* 3,13)

19,90 Euro

Risotto mit Grana Padano und Riesengarnelen
dazu Blattsalate in Kräuterdressing (* 3)

14,90 Euro

Vegetarisch

Blätterteigkissen mit Blattspinat und Fetakäse gefüllt,
dazu Blattsalate in Kräuterdressing (* 1,3,8)

10,90 Euro

Risotto mit Grana Padano, gebratenen Pilzen
und Blattsalate in Kräuterdressing (* 3)

10,90 Euro

Dessert

„heiß auf Eis“

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne (* 3,7)

6,50 Euro

„Herrencreme“ Vanille-Creme mit einem Schuss Rum
und Schokoladensplittern (* 3,11)

5,90 Euro

Westfälische Quarkspeise „Stippmilch“
mit Kirschen und Pumpernickel (* 3,7)

5,50 Euro

Bunter Dessertteller „Haus Niemann“ (* 3,7,11)

8,90 Euro

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

* Eine Karte zur Erklärung der Hauptallergene, wo man sie findet und wo sie sich verstecken, liegt an der Theke für Sie bereit.