

Tafel

Tafel

Tafel

kalte und warme Vorspeisen:

nussiger Ruccolasalat/ Honig/ Balsamico /gebackener Schafskäse
geröstete Cashew - und Kürbiskerne/ Baguette und Butter 16,00

**

gebackene Raesfelder Zuchtchampignons/ Kräuterkrumme/ feiner Schmand/
kleine Salate/ Senfdressing / Kracherle 14,00

**

Cremesuppe von Pastinaken / gebratene Riesengarnele / Kartoffelstroh 8,50

Hauptgänge:

Gänsekeule mit Apfelfarmer glasirt/
sahniges Wirsinggemüse/ hausgemachte Semmeltaler 29,50

**

saftiges Wildragout
von Reh und Wildschwein/ geschmorte Champignons/
Semmelkloßtaler/ gemischter Salatteller 25,50

**

„geschmorte Hirschkeule“ zarte Scheiben in Preiselbeerjus/
glasirte Birnenspalten/ Rosenkohl / Kartoffelknödel 27,00

**

„Filetspitzen Züricher Art“
vom Jungschweinfilet/ Champignons á la creme/
hausgemachte Herzoginkartoffeln/ gemischter Salatteller 21,50

**

„Mal deftig“
Grünkohl Bürgerlich/ mit gebratenen Kartoffeln/ zwei Mettendchen/ Senf 18,50

**

„Das Beste von der Martinsgans“
die Brust/ Calvadosjus/ Weinkrautgemüse mit Backpflaumen/
hausgemachte Kartoffelknödel 31,00

Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (Aufpreis 0,90 Euro)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten!

Regionales, klassisches und andere Genüsse

Vorspeisen oder für den kleinen Hunger:

Tranchen von hausgebeiztem Lachs mit knackigen Salaten in Balsamico,
Honig-Senfzillsauce, Baguette 15,50

**

knackige Rohkostsalate und Blattsalate in Frenchdressing mit feinen Kräutern,
einer Maispouardenbrust und Mangochutney, dazu Baguette 17,50

**

feine marinierte Rohkostsalate und knackige Blattsalate in Joghurtdressing
garniert mit Tomaten, Gurken und Gartenkräutern
klein: 5,50 größer als Vorspeise: 9,50

Suppen:

klare Rindfleischsuppe mit kleinen Klößchen,
Gemüse und Kräutern 6,50

**

hausgemachte deftige Gulaschsuppe mit Zwiebeln,
Kartoffelwürfeln und Paprika (0,5ltr.), dazu Baguette 9,50

Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (Aufpreis 0,90 Euro)
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten!

Hauptgänge:

"Filetteller" zarte Schweinemedallions
mit einer milden Dijonsensauce an buntem Gemüse,
dazu Bratkartoffeln 22,50

**

"Holzfällersteak"

ein saftiges Schweinerückensteak mit geschmortem Speck und Zwiebeln, dazu
Gratin Kartoffeln und Tomatenscheiben in Kräutervinaigrette 21,50

**

Das Beste von der Mais-Poularde die Brust, saftig gebraten,
auf Curryrahmsauce mit Früchten in Mandelkrumme gebacken,
dazu Kroketten 22,00

**

zwei kleine Lummerschnitzel mit wahlweise eine pikante Paprikasauce
oder Champignonrahmsauce,
dazu Pommes Frites und ein gemischter Salatteller 21,50

**

"Pfeffersteak" ein saftiges Rinderrückensteak
an einer Rahmsauce mit grünem Pfeffer, dazu buntes Gemüse der Saison
und hausgemachte Herzoginkartoffeln 31,00

**

"Münsterländer Zwiebelfleisch" gekochtes Rindfleisch
in süß-saurer Zwiebelsauce
mit Salzkartoffeln und gemischten Blattsalaten 21,00

**

„Keglertoast“ ein saftiges Putensteak auf Toast mit geschmorten Champignons,
Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Röstitaler 19,50

Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (Aufpreis 0,90 Euro)

Vegetarische Leckereien !

„Bärlauchnudeln“

„feine Bandnudeln in Bärlauchpesto geschwenkt mit gehobeltem Parmesankäse

„kleine“ Portion: 10,00

„große“ Portion: 14,50

hausgemachte Bratlinge vom Grünkern mit geschmorten Zwiebeln,

Champignons und Gartenkräutern, auf rahmigem Wirsinggemüse,

dazu Röstitaler 17,50

buntes Gemüse/ gedämpft/ kleine Kichererbsenbällchen/

Schnittlauchdip 15,00

Fisch aus Fluß und Meer

Norwegischer Lachs ein zartes Salmfilet in Butter gebraten

auf Rahmwirsinggemüse, dazu Butterkartoffeln 26,00

Filet vom weißen Wels in einer krossen Krumme gebraten

mit Rießlingsahne auf Blattspinat, dazu Butterkartoffeln 22,00

Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (Aufpreis 0,90 Euro)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten!