

„Der kulinarische Winter“

kalte und warme Vorspeisen:

*kleine Blattsalate in weißem Balsamico/ gebratenen Riesengarnelen/
Bärlauchschmand 13,50*

*nussiger Ruccolasalat/ Bärlauchvinaigrette/
kross gebackener Schafskäse/ Feigensenf/ Baguette und Butter 11,00*

unsere Suppe:

Cremesuppe von Gemüse / Kartoffelcreme / Speckchip 7,80

Hauptgänge:

*Zanderfilet mit Ruccolabutter gratiniert/ Kräuterrahmpüree/
bunter Salatteller 22,50*

„Wildragout“

*saftig von Reh und Wildschwein/ Broccolie in Mandelbutter/
hausgemachte Herzogin-Kartoffeln 18,50*

Rinderfiletsteak“

Kräuterbutter/ kleine Gemüse/ geschmorte Champignons/ Gratin Kartoffeln 32,50

„Gänsebrust Hamburger Art“

Weinkrautgemüse/ Backpflaumen/ hausgemachte Kartoffelknödel 21,50

*zart geschmorte Hirschkeule/ Preisselbeerjus/ glasierte Birnenspalten/
Rosenkohlgemüse/ hausgemachte Herzoginkartoffeln 22,50*

Barbarie Entenbrust/ Portweinjus/

Kartoffelrahmpüree/ kleine Wintergemüse 24,00

Sehr verehrter Gast – Unsere Gerichte werden ohne Zugabe von Zusatzstoffen und Konservierungsstoffen zubereitet.

Eine evtl. Abweichung kann sich trotz sorgfältiger Planung ergeben.

Bei speziellen Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Wir deklarieren Informationen zu Allergenen in einer gesonderten Karte.

Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (0,50 Euro)

Regionales und andere Genüsse

Vorspeisen oder für den kleinen Hunger:

Tranchen von hausgebeiztem Lachs mit knackigen Salaten in Balsamico,
Honig-Senf dillsauce, Baguette 11,50

*

knackige Rohkostsalate und Blattsalate in Frenchdressing mit feinen Kräutern,
einer Maispoullardenbrust und Mangochutney, dazu Baguette 13,50

*

feine marinierte Rohkostsalate und knackige Blattsalate in Joghurdressing
garniert mit Tomaten, Gurken und Kräutern

klein: 4,50

größer als Vorspeise: 8,00

Suppen:

klare Rindfleischsuppe mit hausgemachten Klößchen, Gemüse und Kräutern 4,80

*

hausgemachte deftige Gulaschsuppe mit Zwiebeln,
Kartoffelwürfeln und Paprika (0,5ltr.), dazu Baguette 6,80

Hauptgänge:

"Filetteller" zarte Schweinemedallions
mit einer milden Dijonsensauce an buntem Gemüse, dazu Bratkartoffeln 17,50

**

"Holzfällersteak"

ein saftiges Schweinerückensteak mit geschmortem Speck und Zwiebeln,
dazu Gratin Kartoffeln und Tomatenscheiben in Kräutervinaigrette 17,00

*

Das Beste von der Mais-Poullarde die Brust, saftig gebraten,
auf Curryrahmsauce mit Früchten in Mandelkrumme gebacken,
dazu Kroketten 16,50

*

zwei kleine Lummerschnitzel mit wahlweise eine pikante Paprikasauce
oder Champignonrahmsauce,
dazu Pommes Frites und ein gemischter Salatteller 14,80

Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (Aufpreis 0,50 Euro)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten!*

Hauptgänge:

"Pfeffersteak" ein saftiges Rinderrückensteak
an einer Rahmsauce mit grünem Pfeffer, dazu buntes Gemüse der Saison
und hausgemachte Herzoginkartoffeln 24,00

*

Putte „Cessiner Art“ ein zartes Putenschnitzel mit Tomatenscheiben belegt
und Käse überbacken an einer kleinen Salatgarnitur, dazu Kartoffelkroketten 15,50

*

"Münsterländer Zwiebelfleisch" gekochtes Rindfleisch in süß-saurer Zwiebelsauce
mit Salzkartoffeln und gemischten Blattsalaten 16,00

*

„Keglertoast“ ein saftiges Putensteak auf Toast mit geschmorten Champignons,
Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Macaire Kartoffeln 14,80

Vegetarische Leckereien !

„Bärlauchnudeln“

„feine Bandnudeln in Bärlauchpesto geschwenkt mit gehobeltem Parmesankäse
„kleine“ Portion: 8,50 „große“ Portion: 10,80

*

hausgemachte Bratlinge vom Grünkern mit geschmorten Zwiebeln, Champignons und
Gartenkräutern, auf rahmigem Wirsinggemüse, dazu Macaire Kartoffeln 12,50

Fisch aus Fluß und Meer

Norwegischer Lachs ein zartes Salmfilet in Butter gebraten
auf Rahmwirsinggemüse, dazu Butterkartoffeln 19,50

*

Filet vom weißen Wels in einer krossen Krumme gebraten
mit Rießlingsahne auf Blattspinat, dazu Butterkartoffeln 16,00

Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (Aufpreis 0,50 Euro)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Änderungen vorbehalten!