

Himmelmanns fliegender Teller**Tel 02360 99 93 0****Vorspeisen oder für den kleinen Hunger:**

Tranchen von hausgebeiztem Lachs mit knackigen Salaten in Balsamico, Honig-Senfdivillsauce, Baguette und Butter 9,50

*

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

*

feine marinierte Rohkostsalate und knackige Blattsalate in Joghurtdressing garniert mit Tomaten, Gurken und Kräutern klein:4,20 größer als Vorspeise: 8,00

Suppen:

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

*

hausgemachte deftige Gulaschsuppe mit Zwiebeln, Kartoffelwürfeln und Paprika, dazu Baguette und Butter („eine 0,5ltr Portion“) 6,50

Hauptgänge:

ein Rinderfiletsteak vom Grill an Rotweibuttersauce mit kleinen Gemüsen umlegt, dazu Gratin – Kartoffeln 28,20

*

„Filetteller“ zarte Schweinemedailles mit einer milden Dijonsensauce an buntem Gemüse, dazu Bratkartoffeln 17,00

**

Das Beste von der Mais-Poularde die Brust, saftig gebraten, auf Curryrahmsauce mit Früchten in Mandeln gebacken, dazu Butterreis 15,50

**

„Holzfällersteak“ ein saftiges Schweinerückensteak mit geschmortem Speck und Zwiebeln, dazu Gratin Kartoffeln und Tomatenscheiben in Kräutervinaigrette 15,80

*

„Münsterländer Zwiebelfleisch“ gekochtes Rindfleisch in süß-saurer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und gemischten Blattsalaten 15,50

*

„Keglertoast“ ein saftiges Putensteak auf Toast mit geschmorten Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Macaire Kartoffeln 14,20

*

06. November 2020

zwei kleine Lummerschnitzel wahlweise mit Zigeunersauce **oder** Champignonrahmsauce,
dazu Pommes Frites und ein gemischter Salatteller 14,00

*

Putte „Tessiner Art“ ein zartes Putenschnitzel mit Tomatenscheiben belegt
und Käse überbacken an einer kleinen Salatgarnitur, dazu Kartoffelkroketten 14,50

*

„Pfeffersteak“ ein saftiges Rinderrückensteak an einer Rahmsauce
mit grünem Pfeffer, dazu buntes Gemüse der Saison und hausgemachte
Herzoginkartoffeln 22,00

*

„Herrentoast“ ein Lummerschnitzel mit Camembert überbacken
und Preiselbeeren belegt, angerichtet in einem Salatkranz 11,50

Fisch aus Fluß und Meer

Norwegischer Lachs ein zartes Salmfilet in Butter gebraten
auf Rahmwirsinggemüse, dazu Butterkartoffeln 18,50

*

Filet vom weißen Wels in einer feinen Mandelkruste gebraten
auf Curryrahmsauce, dazu saftiger Butterreis und knackige Salate 15,20

Vegetarische Leckereien !

„feine Linguine Nudeln“ in Basilikumpesto geschwenkt mit gehobeltem Parmesankäse
„kleine“ Portion: 8,50 „große“ Portion: 9,80

**

„großer bunter Gemüseteller“
knackig saisonales Gemüse mit Mandeltopping und Sauce Hollandaise 9,80

**

hausgemachte Bratlinge vom Grünkern mit geschmorten Zwiebeln, Champignons und
Gartenkräutern, auf rahmigem Wirsinggemüse, dazu Macaire Kartoffeln 11,50

Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (0,50 Euro) Alle Preise in Euro inkl. MwSt

Gerne Abholung - Lieferung auf Anfrage Tel. 02360 / 99 93 0

06. November 2020

08. November 2020

„Der Herbst macht sich breit“



kalte und warme Vorspeisen:

*zarter Hirschschinken / saftige Honigmelone/ Blattsalate/
Himbeervinaigrette/* 13,00

*

*Caramelisierter Brie von Holtwicker Ziegenkäse/ Feigensenf/
bunte Salate/ Walnussvinaigrette* 12,50

unser Süppchen:

Cappuccino vom Butternut-Kürbis / feiner Milchschaum 7,00

Hauptgänge:

*Wildschweinbraten/ Rosmarinjus/ geschmorte bunte Pilze/
rahmiger Wirsing/ hausgemachte Herzoginkartoffeln* 19,80

**

*„Das Beste von der Gans“
die Gänsebrust / Calvadosjus/ glasierte Apfelspalten / saftiger Rotkohl
hausgemachte Kartoffelklöße* 23,00

**

*saftiges Wildragout/ zart geschmort/ Raesfelder Zuchtchampignons/
Herzogin-Kartoffeln/ gemischter Salatteller* 19,50

**

*glasierte Gänsekeule/ Apfelicaramel/ Wirsinggemüse
hausgemachte Serviettenknödel* 22,50

Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (0,50 Euro) Alle Preise in Euro inkl. MwSt

Gerne Abholung - Lieferung auf Anfrage

Alle Preise in Euro inkl MwSt

Bestellung Mittwoch bis Sonntag Tel. 02360/ 99 93 0

Zubereitung Mittwoch bis Samstag von 16.30 – 20.30Uhr

Sonntag von 12:00 – 14.00 und 17:00-20:00 Uhr