

Vorweg vielleicht ein....

...erfrischendes Glas Lillet Wild Berry 5,50 €

Unsere Saisonempfehlung

Kürbiscremesuppe mit Einlage 5,50 €

Bunter Herbstsalat mit mariniertem Kürbis
und gebratenem Kaninchenrücken, Cranberry 12,50 €

Hähnchensteak mit Kürbiskruste
auf weißen Bandnudeln mit Rucola 15,50 €

Gebratenes Zanderfilet auf buntem Kürbisrisotto,
Streifengemüse und Kräutersoße 19,50 €

Dessertempfehlung

Cremè Brûlée Eis mit Pflaumenkompott
Kürbiskernoel 5,50 €

Suppen

Rindfleischsuppe mit Einlage	4,50 €
Weseker Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken	5,50 €
Brokkolicremesuppe mit Einlage	5,50 €

Salate und Kleinigkeiten

Gemischter Beilagensalat Sahnesoße oder Frenchdressing Joghurtdressing oder Essig-Oel Dressing	4,50 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark und Krabben	9,50 €
oder gebratenen Poulardenstreifen	11,50 €
oder Räucherlachsstreifen	12,50 €
Gebratene Streifen von der Poulardenbrust auf bunten Salaten mit geröstetem Mais	12,50 €
Bunter Herbstsalat mit gerösteten Kürbiskernen, Serranoschinken und gebratenem Ziegenkäse, Aprikosensenf	14,50 €
Räucherlachsscheiben an drei Reibekuchen mit kleiner Salatgarnitur und Dillsenfsoße	15,50 €
Gemischte Blattsalate in Himbeer-Walnussdressing mit gebratenen Lachstranchen und Krabben	16,50 €

Die Salate sind auch als Vorspeisenportion erhältlich.

Unsere Klassiker

1/2 Hähnchen mit Pommes frites	8,00 €
„Strammer Max“, Schnittchen mit westfälischen Knochenschinken und 2 Spiegeleiern	8,50 €
Kräuterrührei von drei Landeiern mit gebratenen Schinkenstreifen auf Toast, Salatgarnitur	8,50 €
„Toast Hawaii“, 2 Toastscheiben mit gekochten Schinken, Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren	8,50 €

Vegetarisch

Gratinierter Camembert auf Toast mit Preiselbeeren und Ananas-Chutney	9,50 €
Bandnudeln a la creme in pikanter Tomaten-Chili Soße mit Champignons und Käse überbacken	12,50 €
Paprikamedaillons, gefüllt mit Grünkern und Gemüse auf Frischkäse – Currycremesoße	12,50 €
Kürbis -Falafel Bällchen auf Gemüse Curry Nudeln, Kräutersoße (vegan)	12,50 €

Fisch

Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speck und Krabben, Butterkartoffeln	21,50 €
Gebratene Lachsmedaillons auf Curry Gemüsenudeln Kräuter-Weißweinssoße	22,50 €

Fleisch

„Pulled Pork Burger“

Zartes Schweinefleisch im Ciabatta-Brötchen

Kartoffelecken mit Dip, Salatgarnitur 12,50 €

Knusprig gebratenes Schweinerückenschnitzel
wahlweise mit

Rahmsoße von bunten Paprika, Pommes 13,50 €

Rahmsoße von frischen Champignons, Pommes 13,50 €

gebratenem Schinken und Spiegelei, Röstkartoffeln 15,50 €

mit Tomaten und Käse überbacken, Kartoffelrösti 15,50 €

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel gebraten,
mit heißen Früchten, Currysoße und Butterreis

15,50 €

Schweinerückensteak mit Zwiebel-Senf Kruste
auf Toast, bunte Salatbeilage

15,50 €

Münsterländer Tafelspitz mit Zwiebelsoße
kleinem Gemüse und Butterkartoffeln

15,50 €

Schweinelenochen in Pfefferrahmsoße mit Baconscheiben,
Schwenkgemüse und Kartoffelecken mit Dip

22,50€

Rumpsteak (250g) mit gebratenen Champignons,
Kräuterbutter, Brokkoligemüse und Twister Kartoffeln

25,50 €

Vor unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen Brot und Dip.
Eine zusätzliche Portion Brot und Dip berechnen wir mit 1,50 €.
Die Änderung der Beilagen in Bratkartoffeln berechnen wir mit 1,50 €.