

WAS KLEINES VORAB

Der gemischte Beilagensalat traditionell angemachte bunte Salate mit Hausdressing und Croutons	€ 4,50
Feldsalat Blutwurst sortierter Feldsalat, gebratene Blutwurst und karamellisierte Äpfel	€ 8,00
Kräuter-Knoblauch Garnelen mit Kalamata Oliven, frischem Spinat und Kirschtomaten	€ 11,00
Warmes geräuchertes Forellenfilet auf cremigem Risotto und luftgetrocknetem Westfalen- Schinken	€ 12,00

UNSERE LIEBSTEN SUPPEN

Mutters Hochzeitssuppe mit guter Einlage	€ 4,50
Silvios Rieslingrahmsuppe mit frittierten Semmelklößen, Frühlingslauch und Karotte	€ 6,00
Suppe von der roten Paprika dazu ein knuspriges Knoblauchbrot und salziger Milchschaum	€ 5,50

FLESCH MUT UP DEN DISCH

(Fleisch muß auf den Tisch)

Münsterländer Zwiebelfleisch € 15,50
dabei Salzkartoffeln und Kopfsalat mit Schmanddressing

Wiener Schnitzel € 17,00
natürlich vom Kalb mit Bratkartoffeln und einem gemischtem Salat

Geschnetzelte Kalbsleber € 17,50
in Balsamicosoße, Tomaten und Bratkartoffeln

Pikante Rinderfiletspitzen in Pfefferrahm € 19,00
krosse Rosmarienkartoffeln und geschmorten Tomaten- Zwiebelgemüse

Zweierlei vom Kalb € 26,00
Saftiges Filet und geschmortes Bäckchen auf gebratenem
Serviettenkloß und Grilltomate und BBQ Kräuter- Soße

Der Gebratener Schweinerücken € 18,00
unter der Kroutonkruste, dunkler Senfsoße, Rahmblumenkohl
und Ofenkartoffeln

Ein Rinderfilet aus Neuseeland € 32,00
mit kräftiger Jus glasiert, dazu Rahmpilze und Lauchgratin

Saftiges Schweinefilet € 18,00
gratiniert mit Ziegenfrischkäse
und dazu Schwenkgemüse und Kartoffelgnocchis

ICH LIEBE FISCH

Filet vom Süßwasserräuber € 17,50
auf der Haut gebratenes Filet vom 4 kg Zander mit Kartoffelstampf und Aniskarotte

Der Edele aus dem Meer € 21,00
Wolfsbarschfilet gebraten mit Selleriecreme, ganzer Lauch und Röstzwiebel

Der rote Alleskönner € 19,00
sanft geräucherter Schottland-Lachs auf Rahmspinat, Gemüsedressing und gebratene Kartoffelwürfel

OHNE FLEISCH UND OHNE FISCH

Großes Schweizer Rösti € 14,00
mit gebratenen Pilzen, Tomaten, Creme Fraiche und einem Spiegelei

Leckeres Risotto € 14,00
mit Pilzen, Meerrettich und frischen Kräutern

Etwas Pasta € 14,00
Tagliatelle mit frischem Gemüse und Feldsalat

FÜR DEN ZUCKERZAHN

Unser Klassiker € 6,50
warmes Apfelküchlein mit hausgemachtem Vanilleeis

Schokoladig € 7,00
Schokoladenkuchen frisch aus dem Ofen mit flüssigem Kern
dazu Eis von Himbeeren

Creme Brulee € 7,50
mit Mousse von dunkler Schokolade und hausgemachtem Portweineis

**WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN SCHÖNEN ABEND
UND EINEN GUTEN APPETIT!**

IHRE FAMILIE WINKELHORST UND TEAM

Liebe Gäste,

wir weisen darauf hin dass wir mit Geschmack und
Gefühl unsere Gerichte zubereite.

Aus diesem Grunde kann es vorkommen, dass sich die
Rezepturen schnell und spontan ändern und somit auch
immer wieder Allergene verarbeitet werden.

Die da wären:

Sellerie

Weichtiere

Fisch

Sesam

Nüsse

Soja

Eier

Senf

Erdnuss

Lupinen

glutenhaltiges Getreide

Milcherzeugnisse

Krebstiere

Sulfite