

WAS KLEINES VORAB

Der gemischte Beilagensalat € 4,50
traditionell angemachte bunte Salate mit Hausdressing und Croutons

Feldsalat Blutwurst € 8,50
sortierter Feldsalat, gebratene Blutwurst und karamellisierte Äpfel

Geräucherter Wildlachs € 11,50
auf kleinen Kartoffelplätzchen Salat und Sauerrahm

Gebratene Riesengarnelen € 11,50
auf cremigem Risotto und Petersilienpesto

UNSERE LIEBSTEN SUPPEN

Mutters Hochzeitssuppe € 5,50
mit guter Einlage

Silvios Rieslingrahmsuppe € 7,00
mit frittierten Semmelklößen, Frühlingslauch und Karotte

Kartoffelsuppe € 7,00
mit Speck und Räucherforelle

FLESCH MUT UP DEN DISCH

(Fleisch muss auf den Tisch)

Saftiges Rumpsteak USA Black Angus 300gr € 30,00
mit Bratkartoffeln, Salat und dunkler Zwiebelsoße

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

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

Pikante Rinderfiletspitzen in Pfefferrahm € 23,00
krosse Rosmarienkartoffeln und geschmorten Tomaten- Zwiebelgemüse

Wildschwein oder Hirsch € 18,00
Wildschweingulasch oder Hirschragout mit handgeschabten Spätzle und Rotkohl

Unser Klassiker € 18,00
gebratener Schweinerücken mit Kräutern gratinert auf gebratenen Karotten
und Bratkartoffeln

Zwei Rinderfilet Tournedos aus Neuseeland € 32,00
mit kräftiger Jus glasiert, dazu Rahmpilze und Bratkartoffeln

Saftiges Schweinefilet € 18,50
mit krossem Speck, Senfrahmsoße gebackener Blumenkohl und Kartoffelgnocchis

ICH LIEBE FISCH

Der rote Alleskönner € 21,00
in Butter gebratene Lachsschnitte auf Rieslingrahmkraut und kleinen Salzkartoffeln

Der Süßwasserräuber € 20,00
große Tranche vom Zander auf der Haut gebraten auf Graupenrisotto und Spinat

OHNE FLEISCH UND OHNE FISCH

Großes Schweizer Rösti € 15,00
mit gebratenen Pilzen, Creme Fraiche und zwei Spiegeleiern

Pasta € 13,00
in leichter Gorgonzolasoße und Spinat

Süßigkeiten

Warme Apfeltarte mit Vanilleeis	€ 7,00
Schokoladenkuchen frisch aus dem Ofen mit flüssigem Kern, Mangoeis und Pannacotta	€ 7,50
Creme Brulee mit Mousse von dunkler Schokolade und hausgemachtem Portweineis	€ 7,50

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