

## WAS KLEINES VORAB

---

**Der gemischte Beilagensalat** € 5,20

traditionell angemachte bunte Salate mit Hausdressing und Croutons  
(traditionally dressed colorful salads with house dressing and croutons)

**Feldsalat Blutwurst** € 9,00

sortierter Feldsalat, gebratene Blutwurst und karamellisierte Äpfel  
(assorted fieldsalat, roasted bloodsausage and caramelized apples)

**Geräucherter Wildlachs** € 12,50

auf kleinen Kartoffelplätzchen Salat und Sauerrahm  
(smoked wild salmon on small potato cookies, salad and sour cream)

## UNSERE LIEBSTEN SUPPEN

---

**Mutters Hochzeitssuppe** € 6,00

mit guter Einlage  
(clear beef soup with a good insert)

**Silvios Rieslingrahmsuppe** € 7,00

mit frittierten Semmelklößen, Frühlingslauch und Karotte  
(silvios winecream soup with fried breaddumplings, spring onion and carrot)

# FLESCH MUT UP DEN DISCH

(Fleisch muss auf den Tisch)

---

<b>Kalbsrücken</b> Saftiges Kalbsrückensteak mit handgeschabten Spätzle, Rahmsoße und gemischter Salat (juicy veal steak whit nudles and creamsauce and mixed salat)	€ 25,50
<b>Münsterländer Zwiebelfleisch</b> dabei Salzkartoffeln und Kopfsalat mit Schmanddressing (boiled beef, boiled potatoes and salad with sourcream dressing)	€ 17,00
<b>Wiener Schnitzel</b> natürlich vom Kalb mit Bratkartoffeln und einem gemischtem Salat (viennese schnitzel of veal with fried potatoes and a mixed salad)	€ 18,50
<b>Pikante Filetspitzen vom Rind in Pfefferrahm</b> krosse Rosmarinkartoffeln und geschmorten Tomaten- Zwiebelgemüse (spicy sliced fillet of Bisonbeef in peppercreamsauce, rosemarypotatoes and braised tomato and onion)	€ 25,00
<b>Filet vom Rind</b> mit kräftiger Jus glasiert, dazu Rahmpilze und Bratkartoffeln (Bisonbeef fillet, glazed with strong jus, served with mushrooms and fried potatoes)	€ 33,00
<b>Saftiges Schweinefilet im Speckmantel</b> Rahmspinat und Rartoffelpuffer (juicy porkfillet with crispy bacon, creamed fwith spinach,and potato pankakes)	€ 21,50
<b>Rumpsteak 250g</b> mit Pommes traditionell geschnitten, Sauerrahm und gemischter Salat (Argentiniean roastbeef steak with chips tradionally sliced, sour cream and mixed salad )	€ 25,50
<b>Saftiges Kalbsbäckchen</b> auf luftigem Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln und gemischter Salat (juicy (vealcheek on airy mashed potatoes, stewed onions and mixed salad)	€22,50

## ICH LIEBE FISCH

### Tagesgericht der Frische wegen

---

Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal welches Fischgericht wir heute anbieten. Oder lassen Sie sich überraschen. € 25,00

## OHNE FLEISCH UND OHNE FISCH

---

**Großes Schweizer Rösti** € 16,00  
mit gebratenen Pilzen, Creme Fraiche und zwei Spiegeleiern  
(large swiss rösti with fried mushrooms, creme fraiche and two fried eggs)

**Linguine** € 14,50  
in leichter Gorgonzolasoße und Spinat und Cherrytomaten  
(linguine noodles in light gorgonzola sauce and spinach and cherrytomatoes)

**Risotto mit Edelpilzen** € 16,00  
cremiges Risotto mit nach Art des Hauses mit Biopilzen und Trüffelkäse  
(creamy risotto with organic mushrooms and trufflecheese)

# SÜßIGKEITEN

---

## Kirschragout

€7,00

Hausgemachter Kompott auf luftiger Joghurt-Vanillecreme und weißem Schokoladenmousse  
(Homemade compote on airy vanillacream and white chocolate mousse)

## Creme Brulee

€ 7,50

mit Mousse von dunkler Schokolade und hausgemachtem weißem Portweineis  
(creme brulee with mousse of dark chocolate and homemade white portwine icecream)

## Kokos-Panna Cotta

€7,00

mit Mangoeis und Kokosschaum  
(Coconut panna cotta with mango ice cream and coconutfoam)

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 zubereiten.

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

# Dear guests,

we point out that we prepare our dishes with taste and feeling.

For this reason, it can happen that the recipes change quickly and spontaneously and thus allergens are processed again and again.

---

That would be:, celery

Molluscs, fish

Sesame, nuts

Soy, eggs

Mustard, peanut, lupins

gluten-containing cereal

milk products, crustaceans

sulfites