

WAS KLEINES VORAB

Der gemischte Beilagensalat traditionell angemachte bunte Salate mit Hausdressing und Croutons	€ 4,50
Gezupfte Blattsalate klein gezupfte gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, alter Balsamico und Olivenöl	€ 4,00
Feldsalat Blutwurst sortierter Feldsalat, gebratene Blutwurst und karamellisierte Äpfel	€ 8,50
Geräucherter Wildlachs auf kleinen Kartoffelplätzchen Salat und Sauerrahm	€ 11,50

UNSERE LIEBSTEN SUPPEN

Mutters Hochzeitssuppe mit guter Einlage	€ 5,50
Silvios Rieslingrahmsuppe mit frittierten Semmelklößen, Frühlingslauch und Karotte	€ 7,00
Kürbiscremesuppe Kürbiscremesuppe vom Kürbis aus Ammeloe	€ 6,50

FLESCH MUT UP DEN DISCH

(Fleisch muss auf den Tisch)

Kalbsleber gebratene Kalbsleber auf Kartoffel- Kürbispüree, gebratene Äpfel und Rotweinsöße	€ 18,00
Münsterländer Zwiebelfleisch dabei Salzkartoffeln und Kopfsalat mit Schmanddressing	€ 15,50
Wiener Schnitzel natürlich vom Kalb mit Bratkartoffeln und einem gemischtem Salat	€ 17,00
Pikante Rinderfiletspitzen in Pfefferrahm krosse Rosmarinkartoffeln und geschmorten Tomaten- Zwiebelgemüse	€ 23,00
Geschmorte Lammschulter saftig geschmorte Lammschulter mit Speck- Zwiebelknödel und Rahmwirsing	€ 20,00
Unser Klassiker gebratener Schweinerücken mit Kräutern gratinert auf gebratener Kürbis und Bratkartoffeln	€ 18,00
Zwei Rinderfilet Tournedos aus Neuseeland mit kräftiger Jus glasiert, dazu Rahmpilze und Bratkartoffeln	€ 32,00
Saftiges Schweinefilet mit krossem Speck, Senfrahmsoße gebackener Blumenkohl und Kartoffelgnocchis	€ 18,50

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 hellem Ratatouillegemüse
(Champignons, Sellerie Staude und Knolle, Zwiebel und heller Lauch)

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

Risotto und Steinpilze € 13,00
cremiges Risotto mit Pilzen nach Art des Hauses

Süßigkeiten und herzhaftes

Schokoladenkuchen frisch aus dem Ofen mit flüssigem Kern und Himbeerrahmeis	€ 7,50
Bayrisch-Creme Luftige Vanillecreme mit weißem Schokoladeneis und Fruchtkompott	€ 7,50
Creme Brulee mit Mousse von dunkler Schokolade und hausgemachtem weißem Portweineis	€ 7,50
Herzhafte Käseplatte Erlesene Auswahl von Rohmilchkäse und verschiedenen Senfsorten	€ 11,50

**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