

WAS KLEINES VORAB

Der gemischte Beilagensalat traditionell angemachte bunte Salate mit Hausdressing und Croutons	€ 4,90
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	€ 12,50

UNSERE LIEBSTEN SUPPEN

Mutters Hochzeitssuppe mit guter Einlage	€ 5,50
Silvios Rieslingrahmsuppe mit frittierten Semmelklößen, Frühlingslauch und Karotte	€ 7,00
Bärlauchsuppe	€ 5,50

FLEISCH MUT UP DEN DISCH

(Fleisch muss auf den Tisch)

Entrecote saftiges Ribeye Steak vom Grill mit Ofenkartoffeln, Kräuterquark und Zupfsalat mit Essig und Öl	€ 26,50
Münsterländer Zwiebelfleisch dabei Salzkartoffeln und Kopfsalat mit Schmanddressing	€ 16,50
Wiener Schnitzel natürlich vom Kalb mit Bratkartoffeln und einem gemischtem Salat	€ 17,80
Pikante Rinderfiletspitzen in Pfefferrahm krosse Rosmarinkartoffeln und geschmorten Tomaten- Zwiebelgemüse	€ 24,00
Unser Klassiker gebratener Schweinerücken mit Kräutern gratinert, Butterkarotten und Bratkartoffeln	€ 20,00
Zwei Rinderfilet Tournedos mit kräftiger Jus glasiert, dazu Rahmpilze und Bratkartoffeln	€ 30,00
Saftiges Schweinefilet mit krossem Speck, Senfrahmsoße gebackener Blumenkohl und Kartoffelgnocchis	€ 18,50

ICH LIEBE FISCH

Der Alleskönner € 23,00
gebratene Lachsschnitte auf Bärlauchgraupen und Rahmspargel

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

Linguine € 13,00
in leichter Gorgonzolasoße und Spinat und Cherrytomaten

Risotto mit Edelpilzen € 15,50
cremigies Risotto mit Pilzen nach Art des Hauses mit Biopilzen und Trüffelkäse

Süßigkeiten und herzhaftes

Schokoladenkuchen € 7,50
frisch aus dem Ofen mit flüssigem Kern und Himbeerrahmeis

Bayrisch-Creme € 7,50
Luftige Vanillecreme mit weißem Schokoladeneis und Fruchtkompott

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