

Vorspeisen starters

Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse

regional

Preiselbeerdressing | gratiniertem Ziegenkäse | Birnenspalten | Walnüssen
Lactose | Senf | Schalenfrüchte

EUR 13,00

Rote Bete Carpaccio

vegan regional

Orangenvinaigrette | gebratene Champignons | Feldsalat
Senf

EUR 11,00

Wildterrine

regional

Hirschfilet im Blätterteigmantel | Orangenmarmelade | Rotkrautsalat
Lactose | Ei | Gluten

EUR 18,50

Münsterländer Kartoffelsuppe

vegan regional

Liebstöckel | Gemüsebrunoise
wahlweise mit Mettenden
Senf

EUR 8,00
+ EUR 1,00

Hauptgänge main dishes

Coq au vin

regional

geschmorter Spitzkohl | Parmesan-Kartoffelgratin
Alkohol | Sellerie | Lactose

EUR 21,00

Tagliarini aglio al olio

vegetarisch

Knoblauch | Chilli | Kirschtomaten | Rucola
wahlweise mit Garnelen
Ei | Gluten | Lactose | Schalentiere

EUR 19,00
+ EUR 5,50

Wiener Schnitzel

Pommes Frites | Beilagensalat
Ei | Gluten | Lactose | Senf

EUR 29,00

Kabeljaufilet im Speckmantel auf Senfsauce

Geschmorte Dillgurken | Gewürzreis
Alkohol | Lactose | Sellerie | Senf | Sesam

EUR 22,50

Aprikosen-Kichererbsen-Curry 


Geröstete Cashewkerne | Süßkartoffel | Reis
wahlweise mit Hähnchenstreifen oder Garnelen
Gluten | Schalenfrüchte | Sellerie | Schalentiere

EUR 16,50
+ EUR 5,00

Entenbrustburger im Brioche Bun

Rotkrautsalat | gegrillte Birne | getrüffelte Aioli
Wallnüsse | Camembert
Alkohol | Lactose | Sellerie | Senf | Sesam

EUR 24,00

Nichts dabei? Lieber vegetarisch oder vegan? 
Viele Gerichte lassen sich schnell verwandeln.
Unsere Köche beraten Sie gern persönlich.

Mix & Match

für Ihr Lieblingsgericht

Stellen Sie sich Ihr Lieblingsgericht mit
Beilagen & Co. selbst zusammen

1. Hauptgang

• Main dishes

Lammhaxe | Rosmarinsauce

Alkohol | Sellerie

EUR 24,50

Schweinefilet | Pilz-Rahm-Sauce

Alkohol | Sellerie

Lady cut | 120g

EUR 15,00

Normal cut | 180g

EUR 19,00

Rinderfilet | Cognac-Pfeffer-Sauce

Alkohol | Sellerie

Lady cut | 120g

EUR 26,00

Normal cut | 180g

EUR 31,00

Surf and Turf | Rinderfilet | Garnelen | Balsamikosauce

Alkohol | Sellerie | Schalentiere

Lady cut | 120g

EUR 31,00

Normal cut | 180g

EUR 38,00

Seeteufel | Zitronen-Safran-Sauce

Alkohol | Sellerie

EUR 23,00

2. Beilagen & Saucen

sides and sauces

- **Parmesan-Kartoffelgratin**
Lactose
- **Salbeignocchi**
Ei | Lactose
- **Pommes Frites**

je EUR 5,50

3. Gemüsebeilagen

vegetables

- **Geschmorter Spitzkohl** regional
- **Speck-Rosenkohl** regional
Lactose
- **Beilagensalat** regional
Senf

je EUR 5,50

Saisonale Spezialitäten

Seasonal specialities

Cesar Salat

Salatherzen | gegrillter Rosenkohl | Hähnchenbrust
Croûtons | Parmesanraspeln
Ei | Fisch | Gluten | Lactose | Senf

EUR 16,50

Getrüffelte Selleriesuppe **vegan** **regional**

Croûtons
Gluten | Sellerie

EUR 9,50

Grünkohl mit Kassler und Mettwurst **regional**

Bratkartoffeln | Senf
Gluten | Senf

EUR 19,50

Flammkuchen

geräucherte Entenbrust | Camembert | Apfel
Preiselbeeren | Zwiebeln
Gluten | Lactose

EUR 16,50

Desserts

desserts

Apfel-Crumble **vegetarisch** **regional**

Apfel | Butterstreusel | Baileyseis
Alkohol | Ei | Gluten | Lactose

EUR 10,00

Gebackener Crêpes **regional**

warme Früchte | Sahne
Ei | Gluten | Lactose

EUR 9,50

Internationale Käseauswahl

Fruchtsenf | Pumpernickel | Rotweinbirne

EUR 16,00

Kinderkarte

kids' menu

Chicken Nuggets

Möhren | Kartoffelstampf

EUR 9,00

Pasta

vegetarisch

Tomatensauce | Parmesan

EUR 8,00

Cheeseburger

Tomate | Gurke | Ketchup

Mayonnaise | Pommes frites

EUR 12,00

Mini Crêpes

Banane | Nutella | Sahne

EUR 6,00

„Eiszwerg“

Erdbeereis | Vanilleeis

Schokostreusel | Sahne

EUR 5,00