

Wild / Kürbis / Pilze / Wild / Pilze 24,10,2025

kalte und warme Vorspeisen:

„Surf and Turf“ zarte Kalbshüfte / gegrillter Kürbis / Tandoridip /
marinierte Garnele / nussiger Ruccolasalat / Senfdressing 15,50

**

„unser Süppchen“ : Cappuccino vom Butternut-Kürbis / kleine Gemüse /
feine Pfifferlinge / lockerer Milchschaum 9,50

**

kleine Kartoffelgnocchis / Austernpilze / Rahm /
Spinat / Kürbis etwas größer: 17,50 Vorspeise: 13,50

Hauptgänge:

„geschmorte Wildschweinkeule“ / Rosmarinjus / geschmorte Champignons /
Rosenkohl Gemüse / hausgemachte Kartoffelknödel 27,00

**

„Lippramsdorfer Wildgänsebrust“
als feines Ragout/ Portweinjus/ Dörrobst/ hausgemachte Herzoginkartoffeln/
gemischter Salatteller 21,50

**

„Medaillons vom Jungschweinfilet“ kleine Pfifferlinge in Schnittlauchrahm/
buntes Gemüse/ Vollkornsemmeltaler 27,50

**

„Filet vom Rotbarsch“ unter der Kartoffelhaube / Rießlingsahne /
geschmorte Kräutersailinge / Salatkranz 28,50

**

„zart geschmorte Rehkeule“ Preisselbeer-Jus / glasierte Birnenspalten/
saftiger Rotkohl / hausgemachte Kartoffelknödel 28,00

Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (Aufpreis 0,90 Euro)
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten!

Regionales, klassisches und andere Genüsse

Vorspeisen oder für den kleinen Hunger:

Tranchen von hausgebeiztem Lachs mit knackigen Salaten in Balsamico,
Honig-Senfdillsauce, Baguette 15,50

**

knackige Rohkostsalate und Blattsalate in Frenchdressing mit feinen Kräutern,
einer Maispouletbrust und Mangochutney, dazu Baguette 17,50

**

feine marinierte Rohkostsalate und knackige Blattsalate in Joghurtdressing
garniert mit Tomaten, Gurken und Gartenkräutern
klein: 5,50 größer als Vorspeise: 9,50

Suppen:

klare Rindfleischsuppe mit kleinen Klößchen,
Gemüse und Kräutern 6,50

**

hausgemachte deftige Gulaschsuppe mit Zwiebeln,
Kartoffelwürfeln und Paprika (0,5ltr.), dazu Baguette 9,50

*Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (Aufpreis 0,90 Euro)
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten!*

Hauptgänge:

*"Filetteller" zarte Schweinemedallions
mit einer milden Dijonsensauce an buntem Gemüse,
dazu Bratkartoffeln 22,50*

*"Holzfällersteak"
ein saftiges Schweinerückensteak mit geschmortem Speck und Zwiebeln, dazu
Gratin Kartoffeln und Tomatenscheiben in Kräutervinaigrette 21,50*

*Das Beste von der Mais-Poularde die Brust, saftig gebraten,
auf Curryrahmsauce mit Früchten in Mandelkrumme gebacken,
dazu Kroketten 22,00*

*zwei kleine Lummerschnitzel mit wahlweise eine pikante Paprikasauce
oder Champignonrahmsauce,
dazu Pommes Frites und ein gemischter Salatteller 21,50*

*"Pfeffersteak" ein saftiges Rinderrückensteak
an einer Rahmsauce mit grünem Pfeffer, dazu buntes Gemüse der Saison
und hausgemachte Herzoginkartoffeln 31,00*

*"Münsterländer Zwiebelfleisch" gekochtes Rindfleisch
in süß-saurer Zwiebelsauce
mit Salzkartoffeln und gemischten Blattsalaten 21,00*

*„Keglertoast“ ein saftiges Putensteak auf Toast mit geschmorten Champignons,
Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Röstitaler 19,50*

Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (Aufpreis 0,90 Euro)

Vegetarische Leckereien !

„Bärlauchnudeln“

*„feine Bandnudeln in Bärlauchpesto geschwenkt mit gehobeltem Parmesankäse
„kleine“ Portion: 10,00 „große“ Portion: 14,50*

*hausgemachte Bratlinge vom Grünkern mit geschmorten Zwiebeln,
Champignons und Gartenkräutern, auf rahmigem Wirsinggemüse,
dazu Röstitaler 17,50*

*buntes Gemüse/ gedämpft/ kleine Kichererbsenbällchen/
Schnittlauchdip 15,00*

Fisch aus Fluß und Meer

*Norwegischer Lachs ein zartes Salmfilet in Butter gebraten
auf Rahmwirsinggemüse, dazu Butterkartoffeln 26,00*

*Filet vom weißen Wels in einer krossen Krumme gebraten
mit Rießlingsahne auf Blattspinat, dazu Butterkartoffeln 22,00*

*Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (Aufpreis 0,90 Euro)
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten!*