

Tafel

Tafel

Tafel

25,10,2026

kalte und warme Vorspeisen:

bebackener Ziegenkäse/ Mangochutney/ kleine Salate / Kürbiskerne 14,50

**

Cappuccino vom Kürbis/ Gemüsebrunoise/ feiner Milchschaum 8,50

**

bunte Pilze à la creme/ Gartenkräuter/ Rahm/ Vollkornsemmeltaler 14,50

Hauptgänge:

„Filetspitzen vom Jungschwein“

Paprika/ Rahm/ provençalische Kräuter/ Kartoffelrösti/ Salate 26,00

**

„zartes Lammroastbeef unter der Kräuterkruste“

provençalische Jus/ gegrillter Kürbis/ Kartoffelgnocchis 33,00

**

„saftiges Wildragout von Hirsch&Wildschwein“

geschmorte Champignons/

hausgemachte Kartoffelklöße/ gemischter Salatteller 26,50

**

gebratenes Lachsfilet/ Rahmkohlrabi/ sautierte Kräutersaitlinge/

hausgemachte Kürbisgnocchis 31,50

**

„Wildschwein aus dem Holt“

Braten aus der Keule/ Rosmarinjus/ geschmorte Champignons/

Wirsinggemüse/ Vollkornsemmeltaler 27,50

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten!

Vorspeisen oder für den kleinen Hunger:

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

**

knackige Rohkostsalate und Blattsalate in Frenchdressing mit feinen Kräutern,
einer Maispouardenbrust 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
dazu Baguette Größer 0,5l 10,50 Vorspeisenportion 7,50

Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (Aufpreis 1,00 Euro)
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten!

Hauptgänge:

"Filetteller" zarte Schweinemedallions
mit einer milden Dijonsensauce an buntem Gemüse,
dazu Bratkartoffeln 24,00

**

"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 22,50

**

zwei kleine Lummerschnitzel mit wahlweise eine pikante Paprikasauce
oder Champignonrahmsauce,
dazu Pommes Frites und ein gemischter Salatteller 22,00

**

"Pfeffersteak" ein saftiges Rinderrückensteak
an einer Rahmsauce mit grünem Pfeffer, dazu buntes Gemüse der Saison
und hausgemachte Herzoginkartoffeln 32,50

**

"Münsterländer Zwiebelfleisch" gekochtes Rindfleisch
in süß-saurer Zwiebelsauce
mit Salzkartoffeln und gemischten Blattsalaten 22,00

**

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

*Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (Aufpreis 1,00 Euro)
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns gerne an.*

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 Rieflingsahne auf Blattspinat, dazu Butterkartoffeln 22,00*

*Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (Aufpreis 1,00 Euro)
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten!*