

Den Frühling genießen! 18.03.2026

kalte und warme Vorspeisen:

mariniertes Rindfleisch/ Zwiebelvinaigrette/ nussiger Ruccolasalat/
geröstete Kürbiskerne 15,50

**

Wolfsbarschfilet/ Kräuterkruste/
Wildkräutersalat/ Balsamiko/ Cashewkerne 15,00

**

„unser Süppchen“ : Cappuccino vom Wintergemüsen/ eigene Einlage/
lockerer Milchschaum 9,50

**

kleine Kartoffelgnocchis / Raesfelder Zuchtchampignons / Rahm / Spinat /
gegrillter Kürbis etwas größer: 17,50 Vorspeise: 13,50

Hauptgänge:

Ragout von Hirsch und Wildschwein/ Portweinjus/ geschmorte Champignons/
hausgemachte Herzoginkartoffeln/ gemischter Salatteller 25,50

**

„Bürgerlich“

Nettsteak à la Meyer/ geschmorte Zwiebeln/ Spiegelei/ Wirsinggemüse 15,00

**

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

**

„zart geschmorte Hirschkeule“ 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!

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns gerne an.

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
dazu Baguette Größer 0,5l 10,50 Vorspeisenportion 7,50

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 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 0,90 Euro)
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns gerne an.

Vegetarische Leckereien !

„Bärlauchnudeln“

*„feine Bandnudeln in Bärlauchpesto geschwenkt mit gehobelem 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!*