

Tafel

Tafel

Tafel

07,05,2025

kalte und warme Vorspeisen:

Sous vide Kalbshüfte/ Thunfischdip/ Ruccolasalat/
marinierter Spargel/ weißer Balsamico 16,50

**

hausgemachte Tarte von Holtwicker Ziegenkäse/ Birne/
marinierter Stangenspargel/ rote Zwiebelmarmelade 14,50

**

Cappuccino vom Hervester Spargel/ eigene Einlage/ feiner Milchschaum 8,50

**

„kleine Nudeln Lamerossi“
in Rahm/ Thymian/ Oregano/ Schinkenstreifen/ glasierter Spargel 13,50

Hauptgänge:

zartes Lammroastbeef/ rosa gebraten/ Provencalische Jus/
Bärlauchkartoffelpürre/ Blattsalate in Senfdressing 33,00

**

„geschmorte Kalbsbäckchen“
Portweinjus / in Butter gebratener Spargel/
hausgemachte Herzoginkartoffeln 34,50

**

„Hervester Stangenspargel“
kleine Butterkartoffeln/ hausgemachte Hollandaise 22,50
wählen Sie Ihre Beilagen dazu:
bunte Schinkenrose/ zwei Schweinemedallions /ein Lummerschnitzel/ je 7,00
oder lockeres Kräuterrührei 5,50 , oder Ihre „Wunschbeilage“

**

„Wildschweinkeule in Rosmarinjus - aus dem Holt“ /
kross gebackener Spargel/ Kartoffelrahmpürree 28,50

**

„große Nudeln Lamerossi“
in Rahm/ Thymian/ Oregano/ Schinkenstreifen/ glasierter Spargel 19,50

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-Senf-dillsauce, 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!*