

Tafel

Tafel

Tafel

kalte und warme Vorspeisen:

nussiger Ruccolasalat/ Honig/ Balsamico /gebackener Schafskäse
geröstete Cashew - und Kürbiskerne/ Baguette und Butter 16,00

**

kleine Kartoffelgnocchis/ Bärlauchsahne/ glasierter Spargel 13,50
größere Portion 17,50

**

Unsere Suppe: Cappuccino vom Spargel
mit eigener Einlage und feinem Milchschaum 8,50

Hauptgänge:

saftiges Wildragout/ geschmorte Raesfelder Zuchtchampignons/
hausgemachte Semmeltaler/ gemischter Salatteller 25,50

**

Tranchen vom Rinderrücken/ gratinierter Spargel/
hausgemachte Herzoginkartoffeln 38,00

**

Filet vom Rotbarsch
in Butter gebraten/ Kartoffelhaube/ bunter Salatteller 28,50

**

Hervester Stangenspargel/ Salzkartoffeln/ Hollandaise 21,00
wählen Sie Ihre Beilagen dazu:
bunte Schinkenrose/ ein Lummerschnitzel/ Kräuterrührei á 6,90
zwei Schweinemedailles

**

zartes Lammroastbeef unter der Kräuterkruste/ provençalische Jus/
gebratener Spargel/ saftige Gratin Kartoffeln 34,50

**

„Schweinefiletspitzen Züricher Art“
in einer Rahmsauce / Champignons/ Gartenkräuter/ Kartoffelrösti/
bunter Salatteller 23,50

Regionales, klassisches und andere Genüsse

Vorspeisen oder für den kleinen Hunger:

Tranchen von hausgebeiztem Lachs mit knackigen Salaten in Balsamico,
Honig-Senfzillsauce, 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 hausgemachten 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!*