

Den Frühling genießen!

kalte und warme Vorspeisen:

„Sous Vide falsches Filet vom Kalb“ Mangocreme/ marinierter Spargel/ Rote Beete/
weißer Balsamico/ Ruccola 15,50

**

kleiner Salat von Hervester Spargel/ Champignons/ gerösteter Sesam/ Kirschtomaten/
Teriaki/ gebackener Lauch 14,00

**

„Classico“ Röllchen von Spargel und Schinken/
Salate/ dunkler Balsamico/ geröstete Kerne 14,50

**

„unsere Suppen“ : Cappuccino vom Hervester Spargel/ eigene Einlage/
lockerer Milchschaum 9,00

oder

Petersilienwurzelcreme / Holtwiker Ziegenkäseflammerie/
Kräuteröl/ gebackener Lauch/ Kartoffelstroh 10,50

Hauptgänge:

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

**

Portion Hervester Stangenspargel
mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise 21,00

mit Schinkenrose zzgl. 6,00

mit Lummerschnitzel zzgl. 5,00

mit Lachs... zzgl.13,00

**

„geschmorte Wildschweinkeule“ / Rosmarinjus / geschmorte Champignons /
Rosenkohlgemüse / hausgemachte Herzoginkartoffeln 27,00

**

„Hervester Spargel“ in Butter gebraten/ rosa Rinderfiletscheiben/
Rotweinsauce/ kleine Kartoffeln 38,50

**

eine zart geschmorte Lammkeule/ Rosmarin&Thymian/ grüne Bohnen/
saftige Gratin Karoffeln 25,50

Lammroastbeef rosa/ provençalisch Jus/ Bohnen / Polentasticks 34,00

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.

Kleinigkeiten und der Schmaus rund um Spargel !!

kalt:

*marinierter Hervester Stangenspargel/ Paprika/
Blattsalate/ dunkler Balsamico/ gehobelter Parmesan*

klein: 13,50 größer: 17,50

Spargelbruschetta

Spargel/ Tomate/ Rucicola/ Zwiebel/

3 Stk 12,00 5 Stk 16,00

warm:

*grüner und weißer Spargel/ Raesfelder Zuchtchampignons/
kleine Kartoffelgnocchis/ Ruccolasahne*

klein: 14,00 größer: 17,00

Cortelloni/ Ricottafüllung/ Tomaten/ Spargel/

Holtwicker Ziegenkäseflammerie

klein: 14,50 größer: 17,50

Flammkuchen:

- Spargel/ Schmand/ Zwiebeln/ Gartenkräuter 17,50

- Classico/ Schmand/ Lauch/ Speck 13,50

Himmelmann's Spargelmenü:

*marinierter Hervester Stangenspargel/ Paprika/
Blattsalate/ dunkler Balsamico/ gehobelter Parmesan*

Duett vom Spargel als Suppe serviert/ Cappuccino & Essenz

*grüner und weißer Spargel/ Raesfelder Zuchtchampignons/
kleine Kartoffelgnocchis/ Ruccolasahne*

*Classico: Stangenspargel/ hausgemachte luftige Sauce Hollandaise/
kleine bunte Schinkenrose/ Butterkartoffeln*

Spargel – Honigeis/ Erdbeer – Mandelsalat

5 Gang Menü 59,50 / ohne Vorspeise oder ohne Zwischengericht 46,00 /

Suppe, Hauptgang & Dessert 39,50

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 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 0,51 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 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 0,90 Euro)
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten!*