

Vorspeisen

Caprese

Tomaten- und Mozzarellascheiben mit
frischem Basilikum an Balsamicodressing,
dazu warmes Kräuterbutterbaguette

€ 5,50

Krabbensalat

nach Art des Hauses, serviert auf Blattsalat,
dazu knuspriges Knoblauchbaguette

€ 6,90

Räucherlachs

Reibekuchen mit würzigem Räucherlachs
an einer Art "Gravad Sauce"

€ 6,90

Suppen

Westfälische Hochzeitssuppe

klare Rindfleischsuppe mit Einlage

€ 3,20

Französische Zwiebelsuppe

*Rindfleischsuppe mit Zwiebeln und der traditionell
mit Käse überbackenen Brotscheibe*

€ 3,50

Champignonrahmsuppe

*Weißweinrahmsuppe aus frischen Champignons
unter einer Sahnehaube*

€ 4,00

Kartoffelrahmsuppe mit Lachsstreifen

*Suppe aus Kartoffeln, mit feinem Muscat abgeschmeckt
und Streifen von geräuchertem Lachs*

€ 4,50

Salate

Griechischer Bauernsalat

frische Blattsalate, Tomaten, Gurken, Thunfisch,
Zwiebeln, Paprika, garniert mit frischem Fetakäse, Oliven
und milden Pepperonie, dazu Joghurt-Kräuter dressing € 7,90

Westfälischer Landsalat

frische Blattsalate, Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
gekochtes Ei, Käse- und Schinkenstreifen, dazu Frenchdressing € 7,90

Spanischer Urlaubssalat

knackige Blattsalate, Cocktailtomaten, Gurken,
Paprika, garniert mit frischen Früchten und gebratenen
Putenbruststreifen, dazu Joghurt-Kräuter dressing € 7,90

Italienischer Gorgonzolasalat

frische Blattsalate, Ruccolasalat und Cocktailtomaten,
garniert mit gebratenen Speckstreifen und Gorgonzola,
dazu Balsamicodressing € 7,90

*Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette, gefüllt mit
Kräuterbutter.*

Schnitzelgerichte

...aus dem Schweinerücken

Westfälisches Schnitzel

belegt mit Kochschinken, Spargel, Sauce Hollandaise € 10,90
und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Salatteller (kl. Portion) € 9,40

Zwiebelschnitzel

belegt mit gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln € 10,90
und Salatteller (kl. Portion) € 9,40

Ligeunerschnitzel

in pikanter "Puszta-Soße" mit Pommes Frites € 10,90
und Salatteller (kl. Portion) € 9,40

Champignonrahmschnitzel

mit würzigen Kartoffelecken und Salatteller € 11,40
(kl. Portion) € 9,60

Pfefferrahmschnitzel

mit Pommes Frites und Salatteller € 11,40
(kl. Portion) € 9,60

Gärtnerschnitzel

auf Gemüsebett mit Sauce Hollandaise, € 11,80
Röstiecken und Salatteller (kl. Portion) € 9,90

Mediterranes Schnitzel

mit Tomatensoße und Mozzarella überbacken, € 11,40
dazu Nudeln und Salatteller (kl. Portion) € 9,60

Rustikal & Herzhaft

Backcamembert

panierter Camembert, gebacken und mit Früchten garniert,
dazu Toast, Preiselbeeren, Butter und Salatteller € 7,50

Schweinskopfsülze

mit Remoulade, Zwiebelringen, Bratkartoffeln € 6,90
und Salatteller (kl. Portion) € 5,50

... unser frisch hausgebackenes Brot

Schinkenschnittchen

... belegt mit lufttrockenem Westfälischem Knochenschinken
und zwei Spiegeleiern, dazu mit Butter bestrichenes € 6,90
Schwarzbrot (kl. Portion) € 5,50

Käseschnittchen

... mit Butter bestrichen und verschiedenen pikanten € 6,90
Käsesorten belegt, dazu Schwarzbrot (kl. Portion) € 5,50

Bratenschnittchen

... belegt mit hausgemachtem Schweinebraten, € 6,90
zwei Spiegeleiern und Remoulade (kl. Portion) € 5,50

Kochschinkenschnittchen

... belegt mit Kochschinken und pikantem Goudakäse, € 6,90
Tomaten, zwei Spiegeleiern und Remoulade (kl. Portion) € 5,50

Lachsschnittchen

... belegt mit frischem Räucherlachs, Zwiebelringen € 8,30
und einer Art "Gravad Sauce" (kl. Portion) € 6,80

Spezialitäten

Westfälisches Zwiebelfleisch

gekochtes Rindfleisch mit typisch Westfälischer Zwiebelsoße, € 10,30
Bratkartoffeln und Salatteller (kl. Portion) € 8,50

Cordon bleu

mit Kochschinken und Käse gefülltes Schweineschnitzel,
Kaiserschoten, Sauce Hollandaise, Pommes Frites € 11,60
und Salatteller (kl. Portion) € 9,90

Floridaschnitzel

Putenschnitzel belegt mit warmen Früchten und Currysoße, € 11,40
dazu Reis und Salatteller (kl. Portion) € 9,70

Lendchen Rustikal

speckumwickelte Schweinefilet auf Kartoffelrösti € 14,70
mit Champignons, Sauerrahmsauce und Salatteller (kl. Portion) € 12,50

Lendchen Provence

Schweinefiletmedaillons unter einer würzigen
Kräuterkruste an Rotweinsauce, dazu Speckböhnchen, € 14,70
halbe geröstete Kartoffeln und Salatteller (kl. Portion) € 12,50

Pfannkuchen

mit Speck oder lufttrockenem Schinken
oder mit Kochschinken und Käse
dazu Salatteller € 6,90

Spezialitäten

Filetspitzenpfanne

Filetspitzen mit Champignons, Tomaten und Kräutern
in einer Rahmsauce mit einem Schuss Weinbrand, € 14,50
dazu Krokette und Salatteller (kl. Portion) € 12,20

Grillpfanne

Steaks vom Schwein, Rind und Geflügel,
Champignons und geschmorte Zwiebeln, Bratkartoffeln,
bunte Gemüseauswahl, Kräuterbutter und Pfefferrahmsauce,
dazu Salatteller € 14,90

Familienplatte (mindestens 1 Kind)

kleine Schweineschnitzel und Lendchen mit Champignons und
geschmorten Zwiebeln, kleine Hähnchenschnitzel mit warmen
Früchten und Currysoße, Grillwürstchen, bunte Gemüseauswahl,
Pommes Frites, Krokette und Salatteller

pro Erwachsener € 10,00
pro Kind bis 12 Jahre € 4,50

Grillplatte für 2 Personen

Steaks vom Schwein, Rind und Geflügel,
gebratener Speck, Champignons und geschmorte Zwiebeln,
dazu Pommes Frites, Röstiecken, bunte Gemüseauswahl,
Kräuterbutter, Sauce Bearnaise, Pfefferrahmsauce
und Salatteller € 29,90

Steakgerichte

Argentinisches Rinderfilet

150 g.....€ 15,90

200 g.....€ 17,90

250 g.....€ 19,60

Argentinisches Rumpsteak

150 g.....€ 13,30

200 g.....€ 14,90

300 g.....€ 17,60

Schweinerückensteak

150 g.....€ 9,90

250 g.....€ 11,90

Steak aus der Putenbrust

150 g.....€ 10,60

250 g.....€ 12,60

Holzfüllersteak

350 g - 450 g.....€ 14,90

Im Preis enthalten sind folgende Beilagen, die Sie sich bitte selbst auswählen:

- gebratene Zwiebeln, gebratene Pfefferkörner, gebratene Champignons und Kräuterbutter

*- dazu wählen Sie bitte eine der folgenden Beilagen:
Pommes Frites, Röstiäcken, Krokette, Bratkartoffeln, geröstete halbe Kartoffeln, Knoblauchbaguette oder Folienkartoffel mit Kräuterquark*

- und zwei Soßen

Soßen kalt: *Knoblauchmayonaise, Barbecuesauce*

Soßen warm: *PfefferrahmsöÙe, Sauce Bearnaise, ChampignonrahmsöÙe, CurrysöÙe, ZigeunersöÙe*

und Salatteller

- ein Pfannengemüse oder ein Gartengemüse nach Ihrer Wahl

€ 2,50

Vegetarisch

Folientkartoffeln

in Folie gebackene Kartoffel, gefüllt mit

Sahneheringsfilet € 6,70

Rahmchampignons € 6,70

Shrimps in Sahnesoße € 7,20

Champignons und Zwiebeln mit Kräuterquark € 6,50

in Folie gebackene Kartoffel mit Kräuterquark € 5,60

und Salatteller

Kartoffelauflauf

Kartoffeln, Champignons, Blumenkohl und Erbsen

in würziger Sahnesoße mit Gorgonzolakäse, € 9,90

überbacken mit frischem Goudakäse, dazu Salatteller (kl. Portion) € 7,90

Reispfanne

gebratener Eierreis mit frischem Pfannengemüse, Shrimps € 7,70

und Salatteller (kl. Portion) € 5,90

Gemüseteller

verschiedene Gemüse mit Sauce Hollandaise, € 8,90

Röstiecken und Salatteller (kl. Portion) € 7,50

Rahmchampignons

ganze, frisch gebratene Champignonköpfe in Knoblauchrahm, € 8,30

dazu Kartoffelpuffer und Salatteller (kl. Portion) € 6,40

Fischgerichte

*Sahneheringsfilet**
mit Kartoffeln und Salatteller € 6,90

*Seelachsfilet**
an einer Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln
und Salatteller € 8,50

*Lachsfilet auf Blattspinat**
mit einer Weißweinsahnesoße,
Reis und Salatteller € 12,90

*Lachsauflauf**
Kartoffeln, Lachsfiletstreifen und Broccoli
in Sauce Hollandaise gratiniert, dazu Salatteller € 12,90

**praktisch grätenfrei*

Getränke

Biere:

<i>Krombacher</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 2,00</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Krombacher alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Bitburger</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 2,00</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Frankenheim Alt</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 2,00</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Aktionshahn</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 2,00</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,30</i>

Erdinger Weizenbier:

<i>hell</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,30</i>

Spirituosen:

2 cl

Weinbrand:

<i>Asbach</i>	<i>€ 1,80</i>
<i>Mariacron</i>	<i>€ 1,60</i>

Whisky:

<i>Jim Beam</i>	<i>€ 1,80</i>
<i>Johnnie Walker</i>	<i>€ 1,80</i>

Aquavit:

<i>Malteser</i>	<i>€ 1,80</i>
<i>Linie</i>	<i>€ 1,80</i>

Getränke

Alkoholfreie Getränke:

Cola/ Fanta/ Sprite	0,3 l	€ 2,00
	0,5 l	€ 3,30

Regina	0,3 l	€ 1,80
	0,5 l	€ 2,80

Cola Light	0,33 l	€ 2,20
------------	--------	--------

Dunkelbier	0,33 l	€ 2,20
------------	--------	--------

Schweppes:

Bitter Lemon	0,2 l	€ 2,20
--------------	-------	--------

Tonic Water	0,2 l	€ 2,20
-------------	-------	--------

Ginger Ale	0,2 l	€ 2,20
------------	-------	--------

Apollinaris:

Apfelschorle	0,3 l	€ 2,00
	0,5 l	€ 3,30

Mineralwasser	0,25 l	€ 1,70
---------------	--------	--------

	0,75 l	€ 3,90
--	--------	--------

Stilles Wasser	0,25 l	€ 1,70
----------------	--------	--------

Säfte:

Apfel	0,2 l	€ 1,70
-------	-------	--------

Orange	0,2 l	€ 1,90
--------	-------	--------

Traube	0,2 l	€ 1,90
--------	-------	--------

Banane	0,2 l	€ 1,90
--------	-------	--------

Kirsche	0,2 l	€ 1,90
---------	-------	--------

Ananas	0,2 l	€ 1,90
--------	-------	--------

Zwei Säfte gemischt	0,4 l	€ 3,40
---------------------	-------	--------

Getränke

Spirituosen:

	2 cl
Wodka	€ 1,80
Cuzco 12	€ 1,60
Ramazotti	€ 1,60
Sambucca	€ 1,60
Jägermeister	€ 1,60
Fernet	€ 1,80
Underberg	€ 1,80
Kümmerring	€ 1,60

	5 cl
Martini Bianco	€ 2,20
Sherry (medium/dry)	€ 2,20

<u>Lasse:</u>	2 cl
Lagerkorn (im Eichenfaß gereift)	€ 1,80
Weizenkorn	€ 1,00
Wacholder	€ 1,00
Roter (Wodka mit Kirsch)	€ 1,40
Sechser (Kräuterlikör)	€ 1,60
Exquisit (Likör mit Himbeeren und Walderdbeeren)	€ 1,80
Uppgesett'n (Schwarze Johannisbeere)	€ 1,60