

Donnerstag ist Reibeplätzchentag

Reibeplätzchen mit Apfelmus "All you can eat" Preis pro Person 14,90 €

Suppen & Vorspeisen

Steinpilzconsommé 8,50€



Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen 7,50€



Gebratene Riesengarnelen in Pernod-Rahm mit gebackener Petersilie und Mandelreis 12,50€

Tranchen vom Kaninchenrücken mit Nusskruste, Portwein-Jus und Feldsalat 13,50€



Salate

Salat der Saison

Vielfalt an Blattsalaten mit Möhren, Gurken, Tomaten und frischen Früchten

14,50 €

Wahlweise mit:

- Honig-Senf-Vinaigrette
- Joghurt-Himbeer-Dressing

+ Ziegenkäse	4,50 €
+ Hähnchenbruststreifen	5,50€
+ 5 gebratene Riesengarnelen	9,00€

Haupteänge

Schnitzel vom Strohschwein
mit wahlweise Paprika-, Pilzrahm- oder Pfeffersauce,
Pommes frites und Salat
24,00 €
(auch als Hähnchenschnitzel möglich)

Wagyu-Burger*
mit Zwiebelmarmelade, Appenzeller
und Pommes frites
22,00 €

*Von Wagyu-Rindern aus Ahlen

Geschnetzeltes vom Schweinefilet
in Calvadosrahm mit Apfelspalten, Herzoginkartoffeln
und Beilagensalat
26,50 €



Hauptgänge

Rumpsteak mit Pfeffersauce, Speckböhnchen und Kartoffelgratin 33,00 €

Geschmorte Ochsenbacke mit Rahmwirsing und gebackenen Schupfnudeln 27,50 €

> Gänsekeule mit Rotkohl, Kartoffelklöße und Bratapfel 32,00€

Wolfsbarschfilet mit Estragonsauce, Spitzkohl und Kartoffelschnee 27,00 €

Süßkartoffel-Gnocchi mit Cherrytomaten, Champignons und Rucola 16,00 €



Rotes Linsen-Curry mit Süßkartoffeln 15,00 €





Chicken - Nuggets mit Pommes frites 8,00€

Tagliatelle mit Tomatensauce und Parmesan 7,00€

Dessert

Westfälische Herrencreme 7,50€

Walnussmousse mit Mirabellenkompott 7,50€

Crème brûlée mit Zimtpflaumen 8,00€