

Vorspeisen

Halbes Dutzend Weinbergschnecken mit Haselnuss-
Kräuterbutter überbacken, dazu Weißbrot € 7,50

Reibeküchlein mit Räucherlachs und Schnittlauch-
Sauerrahm, umlegt mit frischen Salaten € 8,50

Suppen

Münsterländer Kartoffelrahmsuppe mit Croutons € 4,50

Rindfleischsuppe mit Gemüsestreifen und Rindfleisch € 5,50

Münsterländer Küche

Rindfleisch in Zwiebelsoße, Salzkartoffeln und
Kopfsalat in Sahne € 13,50

Schweine-Sülze mit Röstkartoffeln, Essiggemüse und
Remouladensoße € 9,00

Schinkenschnittchen mit Stuten € 8,00

...mit Spiegelei € 8,60

Fischgerichte und Krustentiere

Lachsfilet (Kaltschlachtung) vom Grill an Blattspinat
und Salzkartoffeln € 19,50

Zanderfilet mit Zwiebel-Tomaten-Kräuterkruste gebraten,
dazu Schmorkartoffeln und Salate € 18,50

Gebratene Riesengarnelen (frei von Antibiotika), umlegt
mit Salat, dazu Aioli und geröstetes Baguette € 30,00

Vegetarisches und Kleines Gericht

Gemüsebratlinge und Schnittlauchquark, umlegt mit frischen
Salaten € 8,00

Salatteller in Walnussdressing, mit gebratener Poulardenbrust
(frei von Antibiotika und Halal), sowie gebratenen Walnüssen
und Champignons, Baguette und Butter € 9,50

Hauptgerichte vom Schwein, Kalb, Rind und Lamm

Schweinerückensteak „Strindberg“ in einer Zwiebel-Senfkruste,
Speckböhnchen und Röstkartoffeln € 12,50

Schweinemedallions mit Kräuterseitlingen in Schnittlauchrahm,
umlegt mit Gemüse, dazu Kroketten € 17,50

Kalbsschnitzel „Engadiner Art“ mit rohem Schinken und Schweizer
Käse gefüllt, in Eihülle gebraten, dazu geschmorte Kräuterseitlinge,
auf grünen Nudeln mit Salat in Sahne-Joghurt-Dressing € 17,50

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes in Champignon-Rahm, Rösti und
gemischtem Salat in Sahne-Joghurt-Dressing € 17,50

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Champignons und Gurken-
Streifen in Wodka-rahm, dazu Reis und
Kopfsalat in Sahne-Joghurt-Dressing € 21,50

Lammfilet „Provençale“ mit Bohnenbündel und Gratin € 24,00

Steaks vom Grill

Schweinerückensteak	200 g	€ 11,00
Rumpsteak	200 g	€ 23,50
Kalbssteak	200 g	€ 18,50
Rinderfiletsteak	200 g	€ 27,50

Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter, Salat und Sättigungsbeilage.

Beilagen-Auswahl: Pommes frites, Kroketten, Wedges-Kartoffeln, Röstkartoffeln, Reis, Rösti, Backkartoffel mit Schnittlauchquark

Die **Soßen zur Wahl** berechnen wir mit je € 2,00

Pfeffersoße mit Champignons, Sauce Bearnaise oder Café de Paris.

Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne	€ 4,00
Vanilleeis mit heißen Kirschen, Kirschwasser und Sahne	€ 5,00
„Cup Danmark“, Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokolade	€ 5,00
„Wittebecher“, Vanilleeis mit Sahne, Krokant und Eierlikör	€ 5,00
Frischer Obstsalat mit Maraschino, Eis und Sahne	€ 8,00
Wildblütenhonig-Parfait mit Mohn	€ 6,00
Mousse au chocolat und Kirschsorbet	€ 7,50