

Aperitif Empfehlung



Amerie 0,2 l 8,50

Feinbrennerei Sasse aus dem Münsterland
Himbeeren aus dem Münsterland, fruchtig-frische
Walderdbeeren - aufgegossen mit prickelndem Sekt. Das
ist der Münsterländer Aperitif.



Lillet 0,2 l 8,50

Lillet Blanc + Bianco Frizzante + Schweppes Wild Berry
Erfrischungsgetränk mit dem Geschmack wilder
Beeren. Fruchtig und Frisch überzeugt der Cocktail
vor allem mit seiner Leichtigkeit an heißen
Sommertagen.



Hugo

0,2 l

8,50

Bianco Frizzante + Mineralwasser + Holundersirup

Aperol Maracuja Sprizz

0,2 l

8,50

Bianco Frizzante + Maracujasaft + Aperol

Aperol Sprizz

0,2 l



8,50

Bianco Frizzante + Mineralwasser + Aperol



Suppen

in der Suppentasse serviert:

- Tomatencremesuppe mit Schlagrahm  +  möglich 8,50
- Hummerkrabbensuppe mit Schlagrahm 8,50

Vorspeisen

- Ofenfrisches Baguette 6,80
serviert mit Aioli und Kräuterbutter
- Bruschetta 9,20
Geröstetes Baguette mit marinierter Tomate, Pesto und Parmesan
- Carpaccio vom Rinderfilet 16,50
mit Kernen, Öl, Parmesan und Rauke
- Rote Paprika aus dem Ofen  möglich 10,90
mit pikantem Ziegenfrischkäse und Baguette
- 3 Riesen-Garnelen  möglich 12,50
in Knoblauch-Butter gebraten mit ofenfrischem Baguette
- Ziegenkäse mit Honig gratiniert  möglich 15,50
mit Kernen & Öl, Salat und Baguette

Salate

Landsalat

Blattsalat in Kräuterdressing oder Honig-Senf-Vinaigrette,
mit Tomate, Gurke, Paprika, Radieschen, Croutons und Nüssen
als Beilagen- oder Vorspeisensalat 6,50 

als großer Salat 12,50

mit Hähnchenbrustfilet + 7,90

mit Pistazien-Ziegenfrischkäse + 7,90

mit gebratenen Pilzen + 7,90 

zu allen Salaten servieren wir Brot und Kräuterbutter

zur Info: unser Ciabatta und Finnenbaguette sind 

Flammkuchen

„Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln 15,50

„BBQ“ mit Bacon, Rinderstreifen und Zwiebeln 18,50

„Tomate“ mit Parmesan, Basilikumpesto, Rauke  möglich 16,50

Hauptspeisen

Ofenkartoffel mit Kräutercreme und Salatbeilage 10,50
wahlweise mit Hähnchenbrustfilet + 7,90
oder gebr. Pilzen  möglich + 7,90

Currywurst & Pommes Frites 10,90


Kartoffelspalten und Aijoli 16,90
mit Blattsalat in Kräuterdressing oder Honig-Senf-Vinaigrette,
Tomate, Gurke, Paprika, Radieschen, Croutons und Nüssen

Bandnudeln mit Kirschtomaten und Brokkoli 19,80
in Kräuterrahm / oder  mit Tomatensauce / auch  möglich

Ravioli mit Provolone-Käse u. getrockneter Tomate 21,50
dazu Ofengemüse und Tomatensugo, gehobelter Parmesan und Basilikum

Gebr. ganze Scholle „Finkenwerder Art“ 28,50
mit Petersilienkartoffeln u. hausgemachtem Gurkensalat

Kabeljaufilet, gebraten 29,50
mit Spitzkohl und Petersilienkartoffeln

Burgdorfs Grillpfanne  34,50
Steaks vom Holsteiner Rind, Oldenburger Duroc Schweinefilet
und Hähnchenbrustfilet mit Rahmchampignons,
Speckbohnen und Bratkartoffeln

Wildgulasch aus der Keule 29,50
mit Apfelrotkohl und Butterspätzle

Ofenfrische Ochsenbacke an Jus 31,50
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin



Entenkeule an eigener Sauce 27,50
mit Apfelrotkohl und Kartoffelgratin



Frz. Barbarie Entenbrust 34,50
an Pfeffersauce, mit Speck-Rosenkohl und Kartoffelgratin



Hirschrücken 35,50
mit Preiselbeer-Birne, Jus, Rosenkohl und Kartoffelgratin



Grünkohlpfanne 26,50
mit Kochwurst, Pinkel, Kassler, Speck und Bratkartoffeln

Für die Kleinen

Nürnberger Würstchen 11,50
mit Kaisergemüse, Pommes und Ketchup

Bandnudeln mit Tomatensauce 10,90



möglich

auch



möglich

❧ Schnitzel ❧

frisch aus der Oberschale

mit Pfeffersauce und Salat 24,90

mit frischen Pilzen und Käse überbacken 24,90

„Jäger Art“ mit Rahmpilzen 24,90

„Wiener Art“ mit Salat 22,90

Hähnchenschnitzel 25,90

mit frischen Champignons, Brokkoligemüse und Sauce Bernaise

zu allen Schnitzeln servieren wir wahlweise
Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes Frites

jede weitere Beilage zzgl. 4,50

Steaks



vom Oldenburger Duroc-Schwein

- Filet, tranchiert ca. 220 g! 26,50

von der Holsteiner Färs

- Rumpsteak ca. 250 g! 35,50

aus Irland bzw. USA-ibp (nach Verfügbarkeit)

- Teres Major, flaches Filet ca. 250 g! 34,50

Rinderfilet ca. 250 g! 38,50

Hähnchenbrustfilet ca. 250 g! 25,50

(Die Gramm-Angabe bezieht sich auf das Rohgewicht, dabei kann es zu geringfügigen Abweichungen kommen.)

zu allen Steaks servieren wir Salat & Kräuterbutter

inklusive einer Beilage zur Auswahl:

Kräuter-Knoblauchbrot

Kroketten

Pommes Frites

Kartoffelspalten

Speckbohnen

Ofenkartoffel

Bratkartoffeln

Pfeffersauce

Kaisergemüse

Gebr. Pilze mit Zwiebeln

Kartoffelgratin



jede weitere Beilage zzgl. 4,50

🌀 Dessert 🌀

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne 9,20

Schokoladentraum 10,50

Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Vanillesauce

dunkle & weiße Mousse von belgischer Schokolade 9,80

mit gerösteten Haselnüssen und Fruchtsauce

Crème brûlée 10,00

Auswahl von gekugeltem Eis:

Bergmilch-Joghurt

Vanille

Haselnuss

Schokolade

Birnen-Sorbet

Amarenakirsch

Mango-Sorbet

Himbeer-Sorbet

pro Kugel 3,00

Auf Wunsch bieten wir auch veganes Eis 

oder Gluten freies Eis  an!