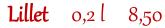
## Aperitif Empfehlung

Amérie •MONSTERIANDER•

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 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.



<b>Hugo</b> Bianco Frizzante + Mineralwasser + Holundersirup	0,2 l	8,50
<b>Aperol Maracuja Sprizz</b> Bianco Frizzante + Maracujasaft + Aperol	0,2 l	8,50
Aperol Sprizz	0,2 l	8,50





### in der Suppentasse serviert:

Tomatencremesuppe	7,80
Kokos-Currycremesuppe	7,80
Vorspeisen S	
Ofenfrisches Baguette serviert mit Aioli	5,90
Bruschetta Geröstetes Baguette mit marinierter Tomate, Pesto und Parmesan	8,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Kernen, Öl, Parmesan und Rauke	14,90
Anti Pasti aus dem Ofen mit pikantem Ziegenfrischkäse, Baguette & Aijoli	12,50
3 Riesen-Garnelen in Knoblauch-Butter gebraten mit ofenfrischem Baguette	12,50
Ziegenkäse mit Honig gratiniert mit Kernen & Öl, Salat und Baguette	15,50

## Salate S

<u>Landsalat</u>	Bunte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprika, Radieschen, Croutons und Nüssen	
	als Vorspeisensalat	5,50
	als großer Salat	11,50
	mit Hähnchenbrustfilet	+ 7,90
	mit Pistazien-Ziegenfrischkäse	+ 7,90
	mit gebratenen Pilzen	+ 7,90
	Chefsalat von Allem etwas	19,80

zu allen Salaten servieren wir Brot wahlweise mit Joghurtdressing, Honig-Senf-Dressing oder Balsamico-Vinaigrette

## Tlammkuchen S

"Elsässer Art" mit Speck und Zwiebeln	15,50
"Ziege" Ziegenfrischkäse, Birne, Rote Bete und Honig	17,50
"Pfifferling" mit Zwiebeln und Schmand	19,50
"BBQ" mit Bacon, Rinderstreifen und Zwiebeln	21,50

# Vegane Speisen V

Gemischter Salat mit 3erlei Gemüsestäbchen (Mais, Rote Beete, buntes Gemüse)	
Flammkuchen "Bruschetta" mit Schmand, Tomaten und Scheiben "Gouda Style" auf Kokosöl Bas	17,50
Burger auf Erbsenproteinbasis belegt mit Tomate, rote Zwiebeln, Salat, Trüffelmayonnaise, Mojo Rojo Sauce und Scheiben "Gouda Style" auf Kokosöl Basis dazu Süßkartoffelpommes	19,90
Fagottini gefüllt mit Tomate-Basilikum serviert mit Tomatensugo	19,50
***	
Schokoladen-Noisette Törtchen mit frischen Früchten	10,50
Auswahl von gekugeltem Sorbet: pro Ku Birnen-Sorbet Mango-Sorbet Himbeer-Sorbet	gel 2,80

## Mauptspeisen S

Ofenkartoffel mit Kräutercreme und Salatbeilage wahlweise mit Hähnchenbrustfilet oder gebr. Pilzen	9,50 + 7,90 + 7,90
Kartoffelspalten und Aijoli mit Blattsalat in Kräuterdressing oder Honig-Senf-Vinaigrette, Tomate, Gurke, Paprika, Radieschen, Croutons und Nüssen	16,50
Gebr. Pfifferlinge mit Kräuterrührei serviert mit Bratkartoffeln	21,50
Bandnudeln mit gebr. Pfifferlingen in Kräutersahnesauce, mit frisch geriebenem Parmesan	25,50
Burgdorfs Grillpfanne Steaks vom Holsteiner Rind, Oldenburger Duroc Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet mit Rahmchampignons, Speckbohnen und Bratkartoffeln	34,50
Bandnudeln mit hausgemachten Pesto eingelegten getr. Tomaten und Parmesan möglich	16,90 h
wahlweise mit Hähnchenbrustfiletstreifen mit Streifen vom Teres Major	+ 6,50 + 8,50
mit 5 Scampis	+ 9,50

Portion Pfifferlinge	7,50
Gebr. ganze Scholle "Finkenwerder Art" wahlweise im Ganzen oder filetiert serviert! mit Petersilienkartoffeln u. hausgemachtem Gurkensalat	29,50
Kabeljaufilet, gebraten auf Senf-Dill-Sauce, mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln	29,50
Zander, auf der Haut gebraten mit Bandnudeln, jungem Spinat und Sahnesauce	29,50
Wählen Sie aus unserer "Wurstecke": serviert mit Kartoffelsalat oder Pommes	
- 2 Metzgerbratwürste vom Oldenburger Duroc Schwein	16,50
- Burgdorfs Currywurst Der Klassiker seit 25 Jahren!	10,50



6 Chicken Nuggets
mit Pommes und Ketchup

Bandnudeln mit Tomatensauce
möglich
10,90



### frisch aus der Oberschale:

"Wiener Art"	17,90
mit Pfeffersauce	19,90
mit frischen Pilzen und Käse überbacken	24,90
"Jäger Art" mit Rahmpilzen	24,90
"Ungarische Art" mit Paprikasauce	24,90
mit gebratenen Pfifferlingen	26,90
Hähnchenschnitzel mit frischen Champignons, Brokkoligemüse und Sauce Bernaise	25,90

alle Schnitzel inklusive einer Beilage zur Auswahl:



#### serviert mit Kräuterbutter

#### vom Oldenburger Duroc-Schwein

- Filet, tranchiert ca. 220 g! 22,50

von der Holsteiner Färse

- Rumpsteak ca. 250 g! 31,00

aus Irland bzw. USA-ibp (nach Verfügbarkeit)

- Teres Major, flaches Filet ca. 250 g! 29,50

Hähnchenbrustfilet ca. 250 g! 19,50

alle Steaks + Schnitzel inklusive einer Beilage zur Auswahl:

Kräuter-Knoblauchbrot Kroketten

Pommes Frites Kartoffelspalten

Kl. gemischter Salat Ofenkartoffel

Bratkartoffeln Pfeffersauce

Kaisergemüse Gebr. Pilze mit Zwiebeln

Kartoffelsalat Jus

Süßkartoffelpommes Speckbohnen

<u>jede **weitere** Beilage zzgl. 4,50</u>



Hausgemachtes Tiramisu	9,50
Kokosnuss Milchreis mit Mangosauce	8,50
Créme brûlée	9,50
Dessertauswahl	11,50

#### Auswahl von gekugeltem Eis:

Bergmilch-Joghurt Vanille

Haselnuss Schokolade

Birnen-Sorbet Amarenakirsch

Mango-Sorbet Himbeer-Sorbet

pro Kugel 2,80