

SPEISEKARTE OKTOBER

MITTAGSTISCHANGEBOT von 12.00 bis 15.00 Uhr
Änderungen vorbehalten

Montag, 14. Oktober 2019

Kohlrabi-Möhren-Topf in Korbelsauce mit Geflügelbratwurst *-aus der Region-* 8,95 €
Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln, Sahne, Butter, Kerbel, Petersilie

Dienstag, 15. Oktober 2019

Döppekoche (Topfkuchen) mit kleinem Salat *-aus der Region-* 7,95 €
Kartoffeln, Zwiebel, Speckscheiben, Eier

Mittwoch, 16. Oktober 2019

Spaghetti mit Pfifferlingen und kleinem Salat 10,95 €
Spaghetti, Pfifferlinge, Creme fraiche, Sahne, Basilikum, junge Zwiebeln, Petersilie

Donnerstag, 17. Oktober 2019

Wiener Kalbsschnitzel mit Petersilien-Butter-Salzkartoffeln und kleinem Salat 12,95 €
mit Spiegelei, badischem Speck-Kartoffelsalat und süßem Senf

Freitag, 18. Oktober 2019

Spinat-Lachs-Lasagne mit kleinem Salat 10,95 €
Lachsfilet, Blattspinat, Sahne, Käse, Butter

Unsere Monatskarte finden Sie auf den nachstehenden Seiten

MIT FLEISCH + GEFLÜGEL

Frikadelle (solo)	2,50 €
Bratwurstkringel (solo)	3,50 €
Wiener Kalbsschnitzel (solo)	9,95 €
<i>zuzüglich Preis für Gemüse oder Salat Ihrer Wahl</i>	
Bayrischer Leberkäse <i>mit Spiegelei, badischem Speck-Kartoffelsalat und süßem Senf</i>	8,95 €
Rinderroulade mit Salzkartoffeln und Gemüse Ihrer Wahl <i>-aus der Region-</i> <i>Rinderrouladen, Zwiebeln, Speck, Senf, Gewürzgurke</i>	14,95 €
Münsterländer Rübstieleintopf mit Mettwurst <i>-aus der Region-</i> <i>Rübstiel (Stielmus), Kartoffeln, Zwiebeln, Butter, saure Sahne</i>	11,95 €
Sauerkraut mit Hämchenfleisch <i>-aus der Region-</i> <i>Sauerkraut, Hämchenfleisch ohne Fett, Kartoffel, Zwiebeln, Schmalz</i>	10,95 €
Rindergeschnetzeltes mit Pfifferlingen, Spätzle und kleinem Salat <i>Rindfleisch, Pfifferlinge, Pastinaken, Möhren, Staudensellerie, Zwiebeln, Rotwein, Butter</i>	14,95 €
Döppekoche (Topfkuchen) mit kleinem Salat <i>-aus der Region-</i> <i>Kartoffeln, Zwiebel, Speckscheiben, Eier</i>	8,95 €
Lammgulasch mit grünen Bohnen <i>Lammkeule, Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln, Rotwein, Lammfond, Tomatenmark, Kräuter</i>	12,95 €
Hühnerfrikassee mit kleinem Salat <i>Hühnerfleisch, Reis, Spargel, Champignons, Kapern, Erbsen, Butter, Sahne, Weisswein, Kerbel, Petersilie</i>	10,50 €
Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und roter Bete <i>-aus der Region-</i> <i>Hackfleischgemischt, Kartoffeln, Zwiebeln, Eier, Sahne, Kapern, Butter, Weisswein</i>	9,50 €

FISCH

Miesmuscheln "Rheinische Art" mit Schwarzbrot <i>Suppengemüse, Weisswein, Butter, Zwiebeln</i>	16,95 €
Lachsfilet (Norwegen) <i>Gebraten - mit Blattspinat, Butterreis und Dill-Sahne-Sauce</i>	16,95 €
Rotbarschfilet (Island) <i>Gebraten - mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Remoulade</i>	15,95 €
Schellfisch (Island) <i>Gedämpft - mit Senf- oder Buttersauce, Salzkartoffeln und kleinem Salat</i>	15,95 €
Schollenfilet (Nordsee) - "Finkenwerder Art" <i>Gebraten - mit Salzkartoffeln, Speckwürfeln und kleinem Salat</i>	15,95 €
Fischsalat "Bistro verde" 100g <i>Garnelen, Tintenfisch, Flusskrebsfleisch, Paprika, Tomaten, Basilikum, Petersilie</i>	5,95 €
Eingelegte Heringe "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln <i>Joghurt, Äpfel, Zwiebeln, Gewürzgurken</i>	8,95 €
Spinat-Lachs-Lasagne mit kleinem Salat <i>Lachsfilet, Blattspinat, Sahne, Käse, Butter</i>	12,95 €
Garnelen-Pfännchen mit kleinem Salat <i>Garnelen, Tomaten, Weisswein, Olivenöl, Petersilie, Knoblauch, Schalotten, Pfefferschoten</i>	12,95 €
Bouillabaisse (provenzalische Fischsuppe) <i>Gemischtes Fischfilet, Garnelen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten, Weisswein, Fenchel, Möhren, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl</i>	11,95 €
Rösti mit Graved Lachs und Senf-Dill-Sauce <i>und Senf-Dill-Sauce</i>	12,95 €

VEGETARISCH

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl <i>-aus der Region-</i>	6,95 €
<i>Hokaidokürbis, Gemüsefond, Sahne, Parmesan</i>	
Kartoffelsuppe (mit Mettwursttalern 9,50 €) <i>-aus der Region-</i>	6,50 €
<i>Kartoffeln, Zwiebeln Sellerie, Möhren, Lauch, Liebstöckl, Petersilie, Crème fraîche, Butter</i>	
Münsterländer Rübstieleintopf mit Mettwurst <i>-aus der Region-</i>	11,95 €
<i>Rübstiel (Stielmus), Kartoffeln, Zwiebeln,, Butter, saure Sahne</i>	
Gnocchi mit Steinpilzen und kleinem Salat	16,95 €
<i>Gnocchi, Steinpilze, Sahne, Lauchzwiebel, Petersilie, Weisswein, Knoblauch</i>	
Waldpilzpfanne mit Bandnudeln und kleinem Salat	9,50 €
<i>gemischte Waldpilze, Champignons, Petersilie, Butter, Sahne, Zwiebeln, Parmesan</i>	
Spaghetti mit Pfifferlingen und kleinem Salat	12,95 €
<i>Spaghetti, Pfifferlinge, Creme fraîche, Sahne, Basilikum, junge Zwiebeln, Petersilie</i>	
Gnocchi mit Kürbis-Schnittlauch-Sauce und kleinem Salat	9,95 €
<i>Hokaidokürbis, Gnocchi, Sahne, Gemüsefond, Parmesan, Schnittlauch, Thymian</i>	
Blattspinat <i>-aus der Region-</i>	6,95 €
<i>Spinat, Knoblauch, Zwiebel, Butter</i>	
Kürbisgemüse <i>-aus der Region-</i>	9,95 €
<i>Hokaidokürbis, Kartoffeln, getrocknete Aprikosen, Schalotten, Geflügelfond, Sahne, Butter, Nouilly Prat</i>	
Kohlrabi-Möhren-Topf in Kerbelsauce <i>-aus der Region-</i>	8,95 €
<i>Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln, Sahne, Butter, Kerbel, Petersilie</i>	
Möhrengemüse "untereinander" <i>-aus der Region-</i>	7,95 €
<i>Möhren, Kartoffeln, Sahne, Buter</i>	
Wirsinggemüse "untereinander" <i>-aus der Region-</i>	8,50 €
<i>Wirsing, Kartoffeln, Sahne, Butter</i>	

OFENKARTOFFEL

mit Kräuterquark und kleinem Salat	6,95 €
mit Kräuterquark, Shrimps und kleinem Salat	11,95 €

VORSPEISEN-KÄSE-SALATE

Käseteller mit Feigensenf	100 g	6,95 €
Feldsalat mit gebratenem Ziegenkäse <i>und Cassisvinaigrette</i>		9,50 €
Rindercarpaccio <i>mit Parmesan, Ruccola und nativem Olivenöl</i>		10,50 €

BLATTSALATE DER SAISON MIT KRÄUTERINAIGRETTE

Salatteller	klein 4,95 €	gross	6,95 €
mit gebratener Putenbrust	klein 7,95 €	gross	11,50 €
mit Schafskäse, Oliven, Peperoni	klein 8,95 €	gross	12,50 €
mit Shrimps	klein 8,95 €	gross	12,50 €

DESSERT

Apfelstrudel <i>mit Vanillesauce</i>	5,95 €
Lauwarmes Schoko-Biskuitküchlein <i>mit Vanillesauce</i>	6,95 €
Beerenauswahl (Him-Blau-Erdbeeren) <i>mit Vanilleis oder flüssiger Sahne</i>	6,95 €
Tiramisu <i>Kaffeedesserttörtchen mit Mascarpone</i>	6,95 €

*Gerne informieren wir Sie über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.*