



Unsere Speisekarte

Suppen

Münsterländer Hochzeitssuppe mit Klößen, Eierstich & Gemüse

€ 4,80

Pfifferlings-Rahmsuppe mit Croûtons

€ 4,80

Vorspeisen

Mediterraner Antipasti-Teller mit Melone, Serrano-Schinken & Oliven

€ 8,20

Rinderfilet-Carpaccio mit Peccorino &

Balsamico

€ 8,60

Gratinierter Ziegenkäse mit sonnengetrockneten

Tomaten und Oliven

€ 7,80



Unsere Speisekarte

Saisonale Gerichte

*Schweinefilet-Medaillons mit gebratenen
Pfifferlingen an Kräutersauce, dazu
Bandnudeln*

€ 19,80

*Ragout vom heimischen Weidelamm mit hausgemachten Kartoffel-Gnocchi &
Gemüse*

€ 14,70

Matjes-Filets an Rote Beete-Sauce, dazu Bratkartoffeln

€ 11,80

** Lamm-Rücken auf Ratatouille, dazu
gebratene Rosmarin-Kartoffeln*

€ 24,80

*Zanderfilet gebraten an Basilikum-Sauce,
dazu Bandnudeln & Zitrone*

€ 18,50

*Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi auf Ratatouille mit gratiniertem Ziegenkäse
& Basilikum-Sauce*

€11,20

*Rumpsteak (200g) vom Angusrind an Pfeffersauce, dazu Gemüse und Pommes
frites*

200 g € 21,50

Schnitzel Wiener Art mit Kapern & Zitrone, dazu Pommes frites und Gemüse

€ 12,70

*„Käppis Pfefferpfanne“: Drei Medaillons vom Rind
und Schwein an Madagaskar-Pfeffersauce, dazu
Bratkartoffeln und Bohnen*

€ 17,80

Unsere Speisekarte



*Cordon Bleu vom Kalb mit Sauce Hollandaise
überzogen, dazu Pommes frites und Gemüse
€ 18,50*

*Rinderfilet an Cognac-Sauce, dazu Pommes croquettes & Gemüse
€27,50*

Desserts

*Hausgemachte Heidelbeer-Crème-Brulée mit Vanille-Eis & Fruchtgarnitur
€ 5,50*

*Erdbeer-Sorbet mit Fruchtgarnitur
€ 3,50*

*„Coupe Dänemark“
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne
€ 5,50*

*Gemischtes Eis mit Sahne
€ 4,80*

Unsere Eissorten

**Vanille*

**Walnuss*

**Schokolade*

**Stracciatella*

**Erdbeeren*

**Zitronensorbet*

Pro Kugel € 1,00