

Als Aperitif empfehlen wir:

Prosecco € 4,80

mit getrockneten Cranberries & Cranberry-Likör

Vorspeise / Appetizers

Hausgemachte Anti Pasti € 9,80

mit Seranoschinken

Homemade Antipasti with Serrano ham

Tatar vom Matjes € 8,90

auf Pumpernickel & Preiselbeeren

Tatar of the Matjes

Pumpernickel & Cranberry

Suppe

Tomaten-Mangosuppe € 5,50

mit Crôutons

Tomato and mango soup with croutons

Doppelte Rinderkraftbrühe € 5,40

mit Eierstich, & Markklößchen

Double beef consommé

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

Vegetarisch/ Kleiner Hunger/ Snacks

Hausgemachte Anti Pasti "Vegi" € 10,80

mit Oliven, Gran Padano & Baguette

Homemade Antipasti with
Oliven, Gran Padano & Baguette

Bunter saisonaler Salatteller € 10,90

fruchtiges Zitronen-Joghurt-Dressing & Baguette

Variation of fresh garden salads,
Fruity Lemon Yoghurt Dressing & Baguette

mit gebackenem Mozzarella + € 3,00

with baked mozzarella

mit gebratenen Champignons + € 3,00

with fried mushrooms

mit gebratener Hähnchenbrust + € 4,50

with fried chicken breast

„Bad Rothenfelder Burger“ € 11,00

180g Rindfleisch, Bacon, Käse, Sesambrötchen, Cocktailsauce,

Blattsalat, Gurke, Tomate

"Bad Rothfelder Burger"

180g beef, bacon, cheese, sesame bun, cocktail sauce, lettuce, cucumber, tomato

Club Sandwich € 10,50

Hähnchenbrust, Salat, Spiegelei, Bacon

Club sandwich w/ Chicken breast, salad, fried egg, bacon

Als Beilagen reichen wir:

Wedges mit Sour Cream oder Pommes frites rot/weiß € 3,00

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt € 14,50

Remouladensauce, Salatbouquet & Bratkartoffeln

Thinly sliced pink roast beef, cold
Remoulade sauce, salad bouquet & fried potatoes

Fluss & See / River and lake

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ € 13,00

in feinsten Apfel-Gurken-Zwiebelmayonnaise,
Salatbeilage & Bratkartoffeln

Matjesfilet "housewife style"

in the finest apple-cucumber-onion mayonnaise, small salad and fried potatoes

Gebratenes Zanderfilet € 17,50

an Spitzkohl in Rahm & Röstkartoffeln

Fried pike-perch fillet

Cabbage in cream & roast potatoes

Vom Grill / From the grill

200g Argentinisches Rinderfilet € 23,50

7 oz. Argentine beef fillet

200g Argentinisches Rumpsteak € 19,00

7 oz. Argentine Roast beef

Alle Steaks servieren wir medium / All steaks we serve medium

Wahlweise zu Ihrem Steak / Choice of your steak

Bratkartoffeln/ fried potatoes	€ 3,00	€ 4,90	Salate der Saison Salads of the season
Rosmarinkartoffeln / Rosemary Potatoes	€ 3,00	€ 1,50	Kräuterbutter herb butter
Bauern Rösti Farmers Rösti	€ 3,00	€ 2,00	Pfeffersauce pepper sauce
Pommes frites French Fries	€ 3,00		

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

Spezialitäten des Hauses / Specialties of the house

„Westfälisches Krüstchen“ € 13,50

2 kleine panierte Schnitzel mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

"Westfälisches Krüstchen"

2 small breaded cutlet with fried egg fried potatoes with bacon and onions

Filetspitzen „Zürcher Art“ € 17,90

Zarte Filetspitzen, in einer Sauce mit Champignons,
Crème fraîche und Weißwein, dazu Bauern Rösti & Salatteller

Fillet "Zurich style" tender pork filet, roasted pink,
in a sauce with mushrooms, crème fraîche and white wine, "Berner Rösti" and mixed salad

Schweinefilet € 17,20

im Speckmantel an Pfeffersauce,
Salaten der Saison und Röstkartoffeln

Pork filet In the bacon coat on pepper sauce,
Salads of the season and roast potatoes

Hausgemachte Rinderroulade € 14,50

„Hausfrauen Art“

mit Rotkohl & Butterkartoffeln

Homemade cattle roulade € 14,50

"Housewife type"

with red cabbage & butter potatoes

Dessert

Hausgemachte Crème brûlée € 7,50

mit einer Kugel Bourbon Vanille-Eis

Homemade Crème Brulee
with a scoop Bourbon vanilla ice cream

Vanilleparfait

an Erdbeer- Rhabarberragout € 6,20

Vanilla parfait
on strawberry ragout

Schokoladentarte € 7,20

an Birnenragout

Kreieren Sie Ihren Eisbecher / Create your own ice cream sundae

Bourbon Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella,
Ecuador-Schokolade, Walnuss & grünes Apfelsorbet

Bourbon Vanilla, Chocolate, Strawberry, Stracciatella,
Ecuador Chocolate, Walnut & Green apple Sorbet

je Kugel / each scoop € 1,60

Gemischtes Eis o. Sahne € 4,60 mit Sahne € 5,50

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal bei Unverträglichkeiten.
Sollten Sie Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser
Fachpersonal oder bitten Sie um unsere Informationsbroschüre.

Wir bieten Ihnen regionale Produkte von regionalen Anbietern und verzichten auf den Einsatz
von Geschmacksverstärkern.

Ihre Familie Büning und alle Mitarbeiter

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienungsgeld