

Als Aperitif empfehlen wir:

Prosecco € 4,80

mit frischen Erdbeeren & Eis aufgefüllt

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

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

mit gebratenen Rinderfiletstreifen + € 6,00
with roasted beef fillet strips

„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

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

„Sylter Fischteller“ € 21,50

Medaillon vom Seeteufel, Lachs und Zander
an Pommery-Senfsauce, Basmatireis & Salaten der
Saison

"Sylter fish plate"

Medallion of monkfish, salmon and pike perch on Pommery mustard sauce, Basmati
rice & seasonal salads

Vom Grill / From the grill

200g Argentinisches Rinderfilet € 23,50

7 oc. Argentine beef fillet

200g Argentinisches Rumpsteak € 19,00

7 oc. Argentine Roast beef

Alle Steaks servieren wir medium / All steaks we serve
medium

Wahlweise zu Ihrem Steak / Choice of your steak

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

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

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt € 14,50
Remouladensauce, Salatbouquet & Bratkartoffeln
Thinly sliced pink roast beef, cold
Remoulade sauce, salad bouquet & fried potatoes

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

Wiener Schnitzel € 19,00
mit klassischer Garnitur, Preiselbeeren,
Salat & Bratkartoffeln
"Original Wiener Schnitzel"
with classic garnish, cranberries, salad and fried potatoes

Dessert

Hausgemachte Crème brûlée € 7,50
mit einer Kugel Bourbon Vanille-Eis
Homemade Crème Brulee
with a scoop Bourbon vanilla ice cream

Hausgemachtes Erdbeerparfait € 7,50
mit flambierten Erdbeeren,
grünem Pfeffer und frischer Minze
Homemade strawberry parfait
with flambéed strawberries, green pepper and fresh mint

Schokoladentarte € 7,20
an Birnenragout
Chocolate-tart on pears ragout

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