

Aperitif

Gin-Rose-Berry € 8,50

Gin / Rosenwasser / Wildberry Tonic

Salat

Rapunzel-Salat € 18,90

Radieschen / eingelegte Gurken / marinierte Kirschtomaten
gebratene Garnelen / Honig-Senf-Dressing

Salat-Teller „Italy“ € 15,90

Blattsalate / Mozzarellakugeln / Artischocken
halbgetrocknete Tomaten / Pesto-Baguette

Salatteller „Cesar Style“

Römersalat / krosse Croutons / Parmesan-Anchovis-Dressing

mit Hähnchenbruststreifen im Pankomantel € 16,90

mit Garnelen im Pankomantel € 18,90

Drei Birken Klassiker

Rinderkraftbrühe € 8,00

„Art des Hauses“

Sous vide gegartes Roastbeef / aus der Region € 14,50

mariniert / dünn tranchiert / Salatbouquet

als Hauptgang € 19,50

mit westfälischen Bratkartoffeln / hausgemachte Remoulade

Salatbouquet

dazu ein Pott's Landbier vom Fass 0,3l / € 3,90 0,5l / € 5,90

Das erste in NRW gebraute Landbier ist das Pott's Landbier, ein echtes „Münsterländer Original“. Seinen kräftigen und besonders würzigen Geschmack verdankt das untergärig gebraute Bier der Komposition von vier ausgesuchten Malzsorten und verleiht ihm gleichzeitig seine sanfte Bernsteinfarbe. Eine leichte, zurückhaltende Hopfennote rundet das Geschmackserlebnis ab.

Bretz - weiss

Qualitätswein, Bechtolsheim / Weingut Bretz, Staatsehrenpreisträger

trocken, zarter Schmelz, angenehm rund

Cuvée aus Chardonnay, Riesling / Weissburgunder

0,2l € 7,90

0,75l € 26,-

„Birken-Kröstchen“ € 23,00

Schweineschnitzel „Wiener Art“ / Spiegelei
westfälische Röstkartoffeln / Salat

Tranchen vom regionalen Jungschwein / Sous vide € 26,00

Bergkräuter-Mantel / Pfefferrahmsauce
Saisonale Pilzauswahl / Kartoffelmousse

Kalbsleber „Berliner Art“ € 23,00

gebratene Apfelscheiben / geschmorte Zwiebelringe
Trüffeljus / Kartoffelmousse

Burger „Canadian-Style“ € 21,00

Brioche-Bun / 200g bestes Canadian Rinderpatty / Bacon / Cheddar
Tomate / saure Gurke / Cocktailsauce

Pommes rot/weiß oder Süßkartoffel Fries / Curry Dip

Fisch / Veggie



Frühlings-Gemüse-Minestrone € 8,00

„Mediterrane Art“

Doradenfilet auf der Haut gebraten € 23,50

Frühlings-Gemüse-Pfanne / Gnocchi / Weißwein-Kräutersauce

Fish & Chips € 21,50

Gebackener Kabeljau im Bierteig / Parmesan-Fries
hausgemachte Remoulade



Gemüse-Curry € 16,90

Kokos-Milch / Ingwer / Basmati-Reis / Salat



=Vegan

Grill / Co.

180g Canadian Rumpsteak € 24,00

220g Duroc Schweinerückensteak € 18,00

Hähnchenschnitzel „Pankoknuser-Panade“ € 12,00


alle Steaks werden mit Kräuterbutter und Baguette serviert

Salatteller	€ 6,00	Pfeffersauce	€ 3,00
Pilze der Saison	€ 5,50	Trüffeljus	€ 3,00
Pommes frites	€ 4,00	Hausgemachte Kräuterbutter	€ 2,50
Kartoffel-Wedges	€ 4,50	Ketchup / Mayonnaise	€ 1,50
Süßkartoffel-Fries	€ 5,50		
Westfälische Bratkartoffeln	€ 4,50		

Dessert


Hausgemachte Crème brûlée € 8,90
karamellisierte Orangen

Schokoladenmousse in weißem Schokomantel € 11,00
Cassis-Sorbet

 Karottenkuchen aus der Haus-Konditorei € 9,50
marinierte Kumquats / Kokos-Vanille-Soße

Wie wäre es mit einem Espresso oder Digestif?!

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Wahl...

 =Vegan

Öffnungszeiten Restaurant

Frühstück:

Montag - Freitag: 06:30 - 10:00 Uhr

Samstag & Sonntag: 07:00 - 11:00 Uhr

Mittag:

Montag - Sonntag: geschlossen

voraussichtlich ab 01. April 12:00 - 14:00 Uhr

Samstag / Sonntag / Feiertag

Abend: (a la carte)

Montag - Samstag: 17:30 - 20:30 Uhr

Sonntagabend: 17:30 - 20:00 Uhr

(nur für Hausgäste geöffnet)

Restaurant: bis 22:00 Uhr