

Aperitif

Bratapfel Secco

Der Weinhaus Kuhn Bratapfel Secco ist ein aromatisierter, weinhaltiger Cocktail aus Rheinhessen. Er begeistert durch seinen erlesenen Geschmack nach Mandeln, edlem Marzipan und nach mit Vanille und Zimt verfeinerter Bratäpfel.

0,2l € 8,50

Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten "Schwäbische Art"

Rumpsteak 160g | gebackene Zwiebeln | dunkle Jus | westfälische Bratkartoffeln | Salat

€ 28,00

Original Wiener Schnitzel

Zitrone | lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

€ 26,00

Canadian-Burger

Rustico-Bun | 200 g bestes Canadian Rinderpatty | Spiegelei | Bacon
Cheddar | Tomate | Gewürz-Gurke | Cocktailsauce | Pommes rot/weiß

€ 22,00

Grünkohl „ländlich-regional“

Kohlwurst frisch & geräuchert | geschmorter Nacken vom Kasseler | Westfälische Bratkartoffeln | Senf

€ 21,50

dazu ein Pott's Landbier vom Fass

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.

0,3l € 3,90

Suppe

Zu jeder Suppe servieren wir Ihnen eine Scheibe geröstetes Pesto-Baguette

Rinderkraftbrühe „Art des Hauses“

Eierstich | Markklößchen | Blumenkohl

€ 8,00

Kürbiscrèmesuppe

Ingwer | Kokos-Milch | Kürbiskerne

€ 8,00

Vorspeise / Zwischengang

3erlei herbstliche Bruschetta (veggie)

Klassik | gerösteter Kürbis | Gemüseaufstrich

€ 10,50

Oktober – Eintopf-Terrine

Klare Kartoffelsuppe | Gemüse-Einlage | Paprika-Kohlwurst

€ 14,00

Saisonaler Herbstsalat

mit Birnen | Kernschinken| Kürbiskerne | Feigen | Haus-Dressing | Pesto-Baguette

€ 19,00

Spitzen Landwein aus Frankreich

Die Önologen und Brüder Martin und Mathieu leiten das 300 Jahre alte Familienweingut. Ihre Weinberge erstrecken sich rund um das sagenumwobene Château de Pellehaut, dessen Name sich vom römischen Wort »pila« ableitet und einen besonders durchschlagkräftigen Speer bezeichnete.

Diese Durchschlagskraft ist auch den beiden Brüdern zu eigen.

Ihre Weine gehören zu den beliebtesten aus der Gascogne

Harmonie de Gascogne Rosé

Domaine de Pellehaut / Côtes de Gascogne IGP

Feiner, animierender Duft nach Walderdbeeren. Anklänge von Zitrus und weißen Blüten.

Frisch, elegant, ausgewogen

0,2l € 7,50

0,75l € 25,00

Le Cirque Rouge

Grenache Noir · Carignan · Syrah

Côtes Catalanes IGP| Languedoc-Roussillon

Terres Plurielles Tautavel

90 Punkte R. Parker / beeindruckendes Preis- / Qualitätsverhältnis

0,2l € 8,50

Wein aus Deutschland

Das Weingut Bretz in Bechtolsheim, Rheinhessen ist ein vielfach ausgezeichnetes Weingut in Familienbesitz seit 1721. Wein mit Leidenschaft!

Bretz – Spätburgunder, trocken

Qualitätswein, Bechtolsheim / Weingut Bretz, Rheinhessen

Dieser Spätburgunder zeigt im Weinglas eine leuchtende, hellrote Farbe. Der Nase offenbart er

allerlei Schwarze Johannisbeeren, Schattenmorellen, Schwarzkirschen, Brombeeren und Pflaumen.

0,2l € 7,90
0,75l € 26,00

Hauptgänge

Gebratenes Doradenfilet

Gemüse-Ratatouille mit Kürbis | Salbeisauce | Fondant-Kartoffeln

€ 24,00

Schweine-Filetspitzen „Drei-Birken-Art“ in Cognacrahmsauce

saisonale Waldpilze | Rösti | Apfelkompott & Preiselbeere

€ 23,00

Sous vide gegarte Entenkeule

Orangen-Thymianjus | Rotkohl klassisch | Kartoffel-Klöße

280g € 27,00

Hirsch-Edel-Gulasch

Portwein | Rosenkohl | Eierspätzle

€ 25,00

Canadian-Burger (gegrillt)

Brioche-Bun | 200g bestes Canadian Rinderpatty Bacon | Cheddar | Tomate
Gewürz-Gurke | Cocktailsauce | Pommes rot/weiß oder Süßkartoffel Fries

€ 21,00

Veggie / Salat

Kürbis-Ravioli

Salbei-Butter | Walnüsse | Kürbis-Öl

€ 16,00

Wildkräutersalat „Art des Hauses“

Wildkräutermix | Rohkost | Haus-Dressing Pesto-Baguette

€ 9,00

Wildkräutersalat gerne auch als Beilagen Salat ohne Baguette

€ 5,50

Salatteller „Cesar Style“

Römersalat | krosse Croutons | Parmesan-Anchovis-Dressing

mit Hähnchenbruststreifen im Pankomantel **€ 17,00**

mit Garnelen im Pankomantel **€ 19,00**

Dessert

Zwetschgen-Crumble
mit Vanille-Eis

€ 8,00

Birne-Helene im Glas
leichter Joghurt-Quark | Birne | Schokolade | Keks

€ 9,00

Wie wäre es mit einem Espresso oder Digestif?!

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Wahl.