

Ginger Joe

Das Ginger Joe Beer von Stone's überzeugt mit seiner kräftigen Ingwernote und das schon seit über 270 Jahren! Es wird nach original britischer Braukunst hergestellt und muss eiskalt genossen werden.

0,2l € 4,20

Vorspeisen / Appetizers

In Nussbutter gebratener Spargel € 13,90
Ziegenkäse-Crème brûlée, Salatbouquet mit Erdbeervinaigrette & Erdbeeren
Fried asparagus in nut butter
Goat cheese crème brûlée, salad bouquet with strawberry vinaigrette & strawberries

Bruschetta € 12,90
mit Rote-Bete-Frischkäse, mariniertes Spargel mit Tomaten & frischer Avocado
Bruschetta
with beetroot cream cheese, marinated asparagus with tomatoes & fresh avocado

Suppen / soups

Frische Spargelcremesuppe € 7,50
mit Parmesan-Biskuite und Spargelbeilage
Fresh asparagus cream soup
with Parmesan biscuits and asparagus

Spargelminestrone € 6,90
mit Geflügelfond & Gemüse
Asparagus minestrone

Spinatcrèmesuppe € 6,00
mit Backerbsen & Sahnehaube
Spinach cream soup
with baking peas & whipped cream

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

Pasta/Salat/Veggi

Tortellini € 16,50

mit Ricotta-Spinat-Füllung, Käsesauce, frischer Rucola
& Streifen vom Räucherlachs

Tortellini

with ricotta and spinach filling, cheese sauce, fresh rocket
& Stripes of smoked salmon

Tagliolini al Tartufo € 15,90

mit Trüffelsauce & Apfelchips

Tagliolini al Tartufo

with truffle sauce and apple chips

Großer Bunter saisonaler Salatteller € 11,50 mit Honig-Senf-Dressing oder Himbeervinaigrette & Baguette

Big-Variation of fresh garden salads,
Honey-mustard dressing or raspberry vinaigrette & baguette

wahlweise serviert mit / served with

mit gebackenem Fetakäse / with baked feta cheese	€ 3,80
mit gebratener Hähnchenbrust / fried chicken breast	€ 4,90
mit Rinderstreifen in Asia-Sauce / with beef strips in Asia sauce	€ 6,50

Saisonales

Spargeltoast € 14,90

mit Schinkencreme goldbraun überbacken

Asparagus toast

baked with ham cream until golden brown

Portion 250g Stangenspargel € 17,90

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter &

Petersilienkartoffeln

**mit einem Schnitzel „Wiener
Art“**

+ € 7,00

mit Rinderfilet

+ € 24,90

mit arg. Rumpsteak

+ € 19,00

gebratenem Schweinefilet

+ € 8,90

-mit gebratenem Lachsfilet + 10,50

-mit Kräuter-Rührei von 3 Eiern + € 4,50

-mit rohem oder gekochtem Schinken + € 7,90

Unsere Weinempfehlung zur Spargelzeit:

Riesling

Qualitätswein Trocken

Schloss Vollrads, Rheingau

Florales Bukett, mineralische
Noten,

mit vielschichtigen Aromen

0,2l € 7,50

0,75l € 25,25

Riesling Sommerpalais

Qualitätswein feinherb

Reichsgraf von Kesselstatt,

Mosel

Frischer Duft nach Limonen &
Pfirsich, schlanker Körper &

pikante Fruchtsüße

0,2l € 6,90

0,75l € 23,20

Klassiker

Gebratene Hähnchenbrust "Italienisch" € 16,50
mit getrockneten Tomaten & Parmesan überbacken
auf Pesto-Nudeln angerichtet & Tomatensauce

Roasted chicken breast "Italian"
with dried tomatoes and parmesan
on pesto noodles & tomato sauce

„Westfälisches Krüstchen“ € 14,90
2 kleine panierte Schnitzel mit Spiegelei, Salatbouquet &
Bratkartoffeln

"Westfälisches Krüstchen" 2 small breaded escalope, fried egg
Salad bouquet & fried potatoes

Geschmortes Weideochsenbäckchen € 19,90
in Thymian-Rotweinsauce, frisches Marktgemüse
& hausgemachte Serviettenknödel

Stewed ox cheek
in thyme red wine sauce, fresh market vegetables
& homemade dumplings

Duo von Lachs & Zander € 20,50
an Weißweinsauce, frisches Gemüse & Mandel-Reis

Duo of Salmon & Zander
on white wine sauce, fresh vegetables & almond rice

Vom Grill / From the grill

Burger "Classic-Style" € 15,90

Sesam-Bun, Rindfleisch Patty 180g, gebratener Speck,
Cheddar,

Tomaten, saure Gurken & Cocktailsauce

Classic Burger - Sesambread

Beef patty 180g, fried Bacon, Cheddar cheese, Tomato`s, Cornichon`s

0,25l Königs Pilsener vom Fass oder Paulaner Weissbier 0,3l

Pulled Pork Burger – "American Style" € 15,90

Sesam-Bun, Sous vide gegartes Pulled Pork mit BBQ-Soße
mariniert,

Cheddar, Zwiebelringe, saure Gurken

Pork marinated in BBQ sauce, onion rings, Cornicho`s

zur Wahl stehen dir 2 Craft beer Sorten aus dem Münsterland

Farmhouse Ale – Hefe Edition oder Hopfen-Weisse – Hopfen
Edition

200g Bestes Südamerikanisches Rinderfilet €

24,90

7 oc. South American beef fillet

200g Bestes Südamerikanisches Rumpsteak €

19,50

7 oc. South American Roast beef

Steaks werden mit Kräuterbutter serviert

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck/fried potatoes	€ 3,20
3 Berner Röstli/ berner röstli	€ 3,20
Pommes frites / french fries	€ 3,20
Salate der Saison / salad of the season	€ 5,00
Frisches Gemüse / fresh vegetables	€ 4,00
Pfeffersauce / pepper sauce	€ 2,00

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu-Parfait € 7,00
Löffelbiskuits, Amarena-Kirschen & Mangotopping
Homemade tiramisu parfait
Sponge biscuits, Amarena cherries & mango topping

Lauwarmer Schokoladensoufflé € 7,20
mit Cassis-Sorbet

Warm chocolate soufflé with cassis sorbet

Rhabarber-Crumble € 7,20
mit Vanilleeis & Erdbeerconcasse
Rhubarb crumble
with vanilla ice cream and strawberry concasse

Kreieren Sie Ihren Eisbecher / Create your own ice cream sundae

Bourbon Vanille / Bourbon Vanilla

Schokolade / Chocolate

Erdbeer / Strawberry

Stracciatella / Stracciatella

Ecuador-Schokolade / Ecuador Chocolate

Walnuss / Walnut

grünes Apfelsorbet / green apple Sorbet

je Kugel / each scoop

€ 1,80

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal bei Unverträglichkeiten. Wir bieten Ihnen regionale Produkte von regionalen Anbietern und verzichten auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern.

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienungsgeld