

Mittagkarte Samstag, 14. Mai 2022

Spargelcremesuppe mit Schinkenklößchen 6,50

*Hausgemachte Wildbratwurst mit Kohlrabigemüse und
Röstkartoffeln 12,90*

Nudeln mit Linsenbolognese und gemischtem Salatteller – vegetarisch – 10,90

*Räucherfischsteller mit Spargelsalat, Kräuterdipp und
Bratkartoffeln 13,80*

*Gebratene Poularde (aus eigener Weidehaltung) auf Spargelragout mit Nudeln
und Pinienkernen 16,80*

*Schweinelendchen mit Champignons, in Senf-Estragon-Soße,
Kroketten und Salatteller 19,50*

*Gebackenes Maischollenfilet in Käse – Eihülle mit Kohlrabigemüse
und Röstkartoffeln 16,90*

*Geschmorte Rehkeule (aus heimischen Wäldern) mit Wildrahmsoße, Pfirsich
Kohlrabigemüse und Kroketten 19,80*

*Gebratener Rehrücken (aus heimischen Wäldern) mit Kirsch – Pfeffersoße
Stangenspargel und hausgemachten Spätzle 32,50*

*Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsoße, Kartoffelkroketten
und gemischtem Salatteller 33,50*

*Frischer Münsterländer Stangenspargel mit zerlassener Butter
und Salzkartoffeln 18,50*

- rohem oder gekochtem Schinken 23,80

- einem Schweinerückenschnitzel 24,50

Herrencreme 4,50 Welfencreme 4,50

Mascarponeschnitte mit Kaffeeis und Amarettosoße 5,50

Vanille Eis mit Rhabarber – Erdbeerkompott und Sahne 6,90

Hochzeitssuppe 5,50

Gemüseplätzchen mit Basilikumsoße (vegetarisch)

Reis mit gerösteten Erdnüssen, Salatteller

9,50

Kröstchen

**Schnitzel mit Champignons auf Toast und
verschiedenen Salaten umlegt**

15,30

Schlemmerteller

**Schnitzel mit Champignons, Früchten, Gemüse
und Pommes frites**

17,50

Rinderrückensteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln

Pommes frites und Salatteller

27,90