

Mittagkarte Freitag, 26. Mai 2023

Spargelcremesuppe mit Schinkenklößchen 6,80

*Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsoße, Röstkartoffeln
und gemischtem Salatteller 16,90*

*Gratin von Edelfischen mit Käse – Kräuterkruste überbacken
auf Bandnudeln, Salatteller 13,90*

*Gebratenes Seelachsfilet mit Bärlauchsoße, Salzkartoffeln
und gemischtem Salatteller 16,90*

*Gebratene Freilandpoularde (aus eigener Weidehaltung) mit Aprikosensoße
Kartoffelkroketten und Salatteller 17,50*

*Gebratenes Lachsfilet mit Basilikumrahmsoße, Butterreis
und gemischtem Salatteller 24,90*

*Schweinelendchen mit Champignons in Pfefferrahmsoße,
Schmorkartoffeln und Salatteller 22,50*

*Rosa gebratener Rehrücken (aus heimischen Wäldern) mit Preiselbeerssoße
Kohlrabi und Kartoffelkroketten 33,90*

*Frischer Münsterländer Stangenspargel mit zerlassener Butter
und Salzkartoffeln 19,80*

- rohem oder gekochtem Schinken 24,90

- einem Schweinerückenschnitzel 25,90

Herrencreme 4,80

Erdbeercreme 4,80

Süßes Trio 7,50

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