

M
i
t
t
a
g
k
a
r
t
e

Tagessuppe – Dessert

*Räucherfischsteller mit Spargel – Eiersalat und
Kartoffelrösti*

12,30

*Rahmgulasch mit Champignons, Spätzle
und gemischtem Salatteller*

10,80

*Rinderschmorbraten in Burgundersoße mit Gemüse und
Salzkartoffeln*

13,90

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

11,80

*Schweinerückenschnitzel mit Pesto, Rataouille
und Bandnudeln*

13,90

*Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsoße, Röstkartoffeln und
gemischtem Salatteller*

14,50

*Gebratene Klein Rekener Forelle (Forellenzuch Hülsbusch) mit
Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salatteller*

16,50

*Gebratene Poularde (aus eigener Weidehaltung) mit Spargelragout
und Kräuterpfannkuchen*

14,50

*Lammrücken von der Münsterländer Moorschnucke
(Schäfer Lanfer Hochmoor) in Kräuterkruste
auf buntem Spargelragout mit Kartoffelkroketten*

25,90

*Frischer Stangenspargel aus dem Münsterland mit
zerlassener Butter und Salzkartoffeln 17,90
– rohem oder gekochtem Schinken 21,80
– einem Schweinerückenschnitzel 22,50*