

Mittagkarte Montag, 20. Mai 2024

Spargelcremesuppe mit Schinkenklößchen 7,90

*Rahmgulasch mit Champignons, hausgemachte Spätzle und gemischtem
Salatteller 16,50*

*Rinderschmorbraten in Burgundersoße mit Gemüse und
Röstkartoffeln 18,50*

*Frikassee vom der Freilandpoularde (aus eigener Weidehaltung) mit
Spargelstücken und Champignons in Weißweinsauce, Reis und Salat 20,80*

*Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsoße, Röstkartoffeln und
gemischtem Salatteller 19,90*

*Gratin von Edelfischen mit Käse – Kräuterkruste überbacken auf
Bandnudeln, Salatteller 15,50*

*Schweinelendchen mit Champignons in Pfefferrahmsauce, Pommes frites
und gemischtem Salatteller 25,00*

*Gebratenes Seelachsfilet mit Kräuterrahmsauce, Butterreis und
gemischtem Salatteller 18,90*

*Geschmorte Rehkeule (aus heimischen Wäldern) mit Preiselbeersauce
Spitzkohlgemüse und Kartoffelkroketten 24,50*

*Frischer Stangenspargel aus dem Münsterland mit Salzkartoffeln und
zerlassener Butter 21,50*

- rohem oder gekochtem Schinken 27,90

- einem Schweinerückenschnitzel 29,00

Herrencreme 5,90 Mokka-creme mit Eierlikör 5,90

Vanilleeis mit Klein Rekerer Erdbeeren und Sahne 7,50

Hochzeitssuppe 6,50

Gemüseplätzchen mit Basilikumsoße (vegetarisch)

Reis mit gerösteten Erdnüssen, Salatteller

10,60

Kröstchen

Schnitzel mit Champignons auf Toast und

verschiedenen Salaten umlegt

17,00

Schlemmerteller

Schnitzel mit Champignons, Früchten, Gemüse

und Pommes frites

19,90

Rinderrückensteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln

Pommes frites und Salatteller

31,50