

Vorspeisen & Salate

	Klein	Groß
Salatvariation mit Wildkräutersalat, Radieschen Kirschtomaten, Gurken und Croutons mit wahlweise Joghurtdressing Vegetarisch oder Vinaigrette Vegan	6,90	8,90
Salatvariation mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Sesam	+	4,90
Salatvariation mit gebratenem Roastbeefstreifen	+	8,90
Tatar von roter Beete, Ziegenkäse im Speckhemd und geröstete Walnüsse auf Birnencarpaccio, Wildkräutersalat und Vinaigrette		12,80
Tatar von roter Beete, Räuchertofu, geröstete Walnüsse, an Birnencarpaccio, Wildkräutersalat und Vinaigrette Vegan		12,50
Norweger Räucherlachs auf Orangen- Fenchelsalat, gehobelter Meerrettich, milde Wasabi- Limettenmajonaise		14,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit unserer hausgemachten Basilikum- Pesto, gehobeltem Parmesan, und Salatbouquet		15,90

Suppen

Italienische Tomatensuppe und Petersilien- Sahne Vegetarisch		5,90
Cremiges Suppe von Blumenkohl mit gerösteten Kichererbsen Pesto – Rosso Vegan		6,90
Münsterländer Grünkohlsüppchen mit gerösteten Scheiben von Mettendchen, gehackten Äpfeln und Mandelblättchen		7,50
Klare Fischsuppe mit Skrei, Muscheln, Gemüse und Pistou (frz. Mandel- Basilikumpesto)	Tasse Terrine	9,80 17,80

Liebe Gäste, sofern Sie von **Allergien** betroffen sind, sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Belange ein. Unsere Küche verwendet bevorzugt Produkte aus dem Münsterland.

Kinderleckereien Für Kinder bis 12 Jahre

Wir bereiten für Euch jedes Gericht als halbe Portion zu, natürlich auch zum halben Preis.

Pasta

„La Diavola Bio- Spaghetti“ *„Scharfe“ Spaghetti mit Garnelen, Gemüsewürfeln, Chili, Pflücksalat und Parmesan* 17,90

Veggies

Fregola Sarda – feine, leicht geröstete runde Nudelspezialität von Sardinien mit Waldpilzen, konfierten Kirschtomaten und luftigem Parmesan- Schaum **Vegetarisch** 14,90

Kross gebratener Nussbraten mit winterlichem Pastinaken- Wurzelgemüse, würziger Rote Beete- Wasabi Jus und Kartoffelkrusteln **Vegan** 17,90

Fisch

„Hamburger Pannfisch“ mit verschiedenen Edelfischfilets, Schmor-Zwiebeln, feines Gemüse, Röstkartoffeln und Senfsauce in der Pfanne serviert 21,90

Lachsfilet aus dem Ofen mit würziger Parmesan- Kräuterkruste auf pfannengerührtem Pastinaken- Wurzelgemüse mit Staudensellerie, Pistou und Kartoffel- Krusteln 22,50

LOW-CARB *Pochiertes, saftiges Skreifilet mit Vermouth- Muscheln und feinem Gemüse an Fenchel- Orangengemüse, Duft- Reis* 23,90

Steaks

<i>Saftiges, zartes Rib- Eye Steak aus Neuseeland 300 gr.</i>	31,50
<i>Argentinisches Rumpsteak 220 gr.</i>	26,90
<i>Neuseeländisches Rinderfiletsteak 200 gr.</i>	28,90

Zu allen Steaks servieren wir:

Salat in Joghurtdressing, Kräuterbutter, Röstkartoffeln oder Handgemachte rustikale Pommes Frites

Leckere Extras zur Ihrem Steak

<i>Süßkartoffel- Pommes</i>	1,50
<i>Kartoffelkrusteln</i>	1,50
<i>Madagaskar Pfeffersauce</i>	2,90
<i>Balsamico -Pfefferzwiebeln</i>	2,50
<i>Gemüse der Saison</i>	4,90
<i>Speckböhnchen</i>	3,90

Fleisch

<i>Krosses Schweine- Schnitzel mit Pilzen in Kräuterrahm, Röstkartoffeln und Salat</i>	16,90
--	-------

<i>Kalbsleber "Berliner Art" mit sautierten Apfelringen, knusprigen Speckstreifen und Röstzwiebeln, Röstkartoffeln</i>	21,90
--	-------

LOW-CARB *Zarte Limetten- marinierte geröstete Poulardenbrust auf knackigem Wok- Gemüse in würziger Thaicurry- Kokosmilch, Duftreis* 17,90

<i>Gefülltes Kalbskotelette mit Estragon- Mandel- Creme, sautiertem Chicoree, Kalbsjus und handgemachte rustikale Pommes Frites</i>	22,90
---	-------

Käse

Rohmilch- Käse- Auswahl mit Früchten, Spätburgunder Trauben-
Konfit aus unserem Garten und Hausbrot *Vegetarisch* 8,50

Desserts

Elkes warmer Apfel- Birnen Kuchen mit Vanille- Eis und
Eierlikör - Sahne- Shot 6,80

Feine Jasmin- Tee Pannacotta auf fruchtiger Mango mit
knuspriger Sesamhippe 6,50

Orangen- Schokomousse mit Vanille- Weißweinbirne
und Granatapfel- Grenadine 7,90

Sorbet

Sorbets: Cassis, Erdbeere, Weinbergpfirsich, pro Kugel 2,50

Zweierlei Sorbet mit Früchten 5,90

Fruchtsorbet mit Sekt oder mit Wodka und gemahlenem Pfeffer 7,90

Eis

Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Vanille, Mango oder Kokos Kugel 2,50

Portion Sahne 0,60

Heiße Schokoladensauce 2,00

Schuss Eierlikör 2,00