

Vorspeisen / Kleinigkeiten / Suppe

Bärlauchcreme mit Sahnetupfer

5,50

Hausgebackenes Brot mit Bärlauch- & Trüffelbutter

5,50

Kleiner Beilagen-Salat

4,90

Westfälische Tapas

Pumpnickeltaler mit westfälischen Knochenschinken

Geräucherte Forelle mit Preiselbeersahne

und milder Ziegen-Weichkäse mit Feigensenf

9,50

Galia-Melonenschiffchen

mit westfälischen Knochenschinken gebraten

auf Rucola und Himbeerdressing

9,50

Gratinierter Honig-Ziegenfrischkäse

auf Blattsalat-Bouquet und Himbeerdressing

13,90

Kleiner Flammkuchen mit Schmand, Honig-Ziegenfrischkäse

Räucherlachs und Cranberries

9,50

Geräucherte Forellenfilets

mit Preiselbeersahne auf Blattsalat-Bouquet

mit Apfel-Balsam-Essig Barrique

13,90

Großer Salatteller
mit vitaminreichen Blattsalaten, Tomaten,
Gurken, Mais, Kidney-Bohnen, Paprika und Ei,
wahlweise mit Himbeerdressing oder Essig/Öl
12,90

Diverse Toppings zum Salat

Hähnchenbrustfilet	7,50
Ziegenfrischkäse mit Honig	4,50
Süßkartoffel-Früchtebällchen in Knusperpanade	4,50

Vegetarisch
Frische Papardelle mit Rucola und Kirschtomaten
in Trüffel-Sahnesauce und Parmesanspäne
17,90
wahlweise auch mit Hähnchenbrust 22,90
oder gebratenen Garnelen 26,90

Zarte Hähnchenbrust
mit mediterranem Gemüse auf Kartoffelwaffeln
und Sauce Hollandaise gratiniert
19,90

Förster Liesel
Schnitzel vom Schweinelachs
mit frischen Champignons, Rahmsauce und Pommes frites
19,90

Schnitzel Texas
Schnitzel vom Schweinelachs
mit Bacon, Whisky-Honig-BBQ-Sauce
Pommes frites
19,90

Blücherspieß
3 Medaillons im Speckmantel am Spieß
mit Paprika und Zwiebeln
an Whisky-Honig-BBQ-Sauce
und hausgemachten Wedges
27,90

Medaillons vom Schweinefilet
mit Ziegen-Weichkäse gratiniert an Rahmsauce
dazu Broccoli und Kartoffelkroketten
25,90

Tranchen vom Räucherlachs
auf Pfannenrösti mit Kräuterschmand
19,50

Zanderfilet
an Sauce Café de Paris mit Gemüsestreifen
auf Kartoffel-Schmorzwiebel-Stampf
24,90

Steak vom argentinischen Roastbeef
mit Kräuterbutter, hausgemachten Wedges
und Salate der Saison
28,90

Kalbsrücken
an Sauce Café de Paris mit Gemüse
von grünen und gelben Zucchini
auf Kartoffel-Schmorzwiebel-Stampf
28,50

Für unsere kleinen Gäste

(nur für Kinder bis 14 Jahren)

Kleines Schnitzel mit Brokkoli und Kartoffelkroketten	9,50
Chicken-Nuggets mit Pommes frites	8,50
Fischstäbchen mit Pommes frites	8,50
Portion Pommes frites	3,50
Kinder-Eis - 2 Kugeln nach Wahl mit buntem Zuckerstreusel und Gummibärchen	3,50
Portion Mayonnaise	0,70
Portion Ketchup	0,70

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne	6,50
Lütticher Waffel mit Vanille-Eis, gefrorener Schokoladenlasur und Krisch-Ragout	8,90
Orangen-Mousse mit Schokoladensauce	6,50
Hausgemachte kleine Pfannkuchen gefüllt mit: Haselnusscreme, Vanille-Eis und Schokoladensauce	8,50
Apfelmuss, Zimt-Zucker, Toffee-Eis und Karamellsauce	9,50

Wichtige Infos zur Speisekarte

Jede Umbestellung von Beilagen berechnen wir mit 1 €

*Da Bratkartoffeln in der Warenqualität immer mal Probleme bereiten,
wir aber auch nicht ganz darauf verzichten möchten,
haben wir diese zurzeit durch hausgemachte Wedges (Kartoffelspalten) ersetzt
Während der Spargelzeit können Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln bestellt werden
Hierfür wird ein Aufpreis von 3,00 € berechnet.*

*Bei Umbestellungen auf kleinere Portionen oder Seniorenteller
wird der Preis um 20% reduziert. Leider können nicht alle Gerichte
in kleinere Portionen umgewandelt werden.*

Unser Service steht Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

*Sie haben Fragen bezüglich Allergene und
Zusatzstoffen – Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter*