

SUPPEN

Tomatencremesuppe aus frischen Tomaten mit Basilikum und Creme Frâiche verfeinert	3,80 EUR
Rinderkraftbrühe klassisch gekocht mit Rindfleischwürfeln, Gemüsestreifen und hausgemachten Pfannkuchenstreifen	3,80 EUR
Westfälische Kartoffelsuppe mit gebratenen Speckwürfeln, abgerundet mit Majoran	3,80 EUR

VORSPEISEN

Bruschetta „Italia“ Geröstete Weißbrotscheiben mit frischem Knoblauch, Tomatenconcasse und Olivenöl, serviert auf knackigem Ruccolasalat und Parmesanraspeln	4,50 EUR
Röllchen vom Räucherlachs im Teigmantel mit Honig-Senf-Dill-sauce auf knackigen Salaten der Saison	8,00 EUR
Gegrillter Hähnchen-Ananasspieß auf frischen Blattsalaten mit einer süß-scharfen Chillisauce	6,20 EUR

SALATE

Gemischter Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten und Gurkenscheiben, hausgemachtem Krautsalat, Karottenraspeln, Mais und roten Zwiebeln	
Kleine Portion	3,20 EUR
Große Portion	6,00 EUR
Chicken Salat – Frische Salate der Saison mit gebratenen, in Honig und Curry marinierten Hähnchenbruststreifen	8,20 EUR
Country Salat – Knackige Salate mit Käse- und Schinkenstreifen	6,80 EUR
Bauernsalat – Frische und angemachte Salate mit Oliven, Peperoni, Thunfisch und Fetakäse	7,20 EUR
Mexican Salat – Knackig frische Salate mit Kidneybohnen, Oliven, gekochtem Ei	6,80 EUR

Unsere Salate werden mariniert mit hausgemachtem French Dressing und wir servieren Ihnen dazu ofenfrisches Baguette.

VEGETARISCH

Tagliatelle in einer Rahmsauce mit frischen Champignons dazu ein kleiner gemischter Salat	6,80 EUR
Überbackener westfälischer Kartoffelaufbau mit Lauchstreifen und Champignons in einer Sahnesauce	6,80 EUR
Ratatouille Gemüse mit einem Kartoffelspieß und gegrilltem Chicoree	6,80 EUR
Brokkoligratin in einer Sauce aus Tomatenwürfeln verfeinert mit einem Hauch Sahne überbacken mit Mozzarella	7,20 EUR

HAUPTGERICHTE - Schwein

Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken nach Wiener Art mit Zitronenscheiben garniert dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat und ein kleiner gemischter Salat	10,50 EUR
Schweineschnitzel in einer Panade aus Semmelbrösel nach „Jäger Art“ mit frischen Champignonköpfen in einer Rahmsauce mit Weißwein verfeinert, dazu Röstkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat	11,80 EUR
Schnitzel aus dem Schweinerücken nach „Mailänder Art“ in einer Parmesankruste auf Tomatensauce, verfeinert mit Basilikum, dazu Tagliatelle und ein kleiner gemischter Salat	12,80 EUR
„Cordon Bleu“ aus dem Schweinerücken paniert und gefüllt mit gekochtem Schinken und würzigem Käse dazu Kartoffelspalten, Sour Creme und ein kleiner gemischter Salat	12,80 EUR
Schweinerücksteak vom Grill mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Röstitaler und ein kleiner gemischter Salat	13,90 EUR
Medaillons vom Schweinefilet unter einer Kräuterkruste auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffelchen	14,80 EUR
Gebratene Schweinefiletmedaillons mit hausgemachter Kräuterbutter auf Tomatenconfit, abgerundet mit frischem Basilikum dazu Röstitaler	14,80 EUR
Streifen vom Schweinefilet nach „Züricher Art“ in einer Rahmsauce mit frischen Champignons, dazu Reistimbale und Brokkoliröschen in Mandelbutter geschwenkt	14,80 EUR
Tranchen vom Schweinefilet rosa gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter auf Zucchini-Gemüse, dazu einen Kartoffelspieß	14,80 EUR

HAUPTGERICHTE - Rind

Rosa gebratenes Rumpsteak (220 g) mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und ein kleiner gemischter Salat 16,50 EUR

Gegrilltes Rumpsteak (220 g) unter einer Kräuterkruste, dazu Rosmarinkartöffelchen und einen Gemüsespieß 16,50 EUR

Westfälischer Zwiebelrostbraten (180 g) mit Macairekartoffeln und einem kleinen gemischten Salat 15,80 EUR

Gebratenes Rumpsteak (220 g) auf einer leichten Pfeffersauce, dazu Röstitaler und ein kleiner gemischter Salat 16,50 EUR

HAUPTGERICHTE - Geflügel

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Creme und ein kleiner gemischter Salat 13,50 EUR

Hähnchengeschnetzeltes in einer Rahmsauce mit frischen Champignons, dazu ein Reistimbale und ein kleiner gemischter Salat 13,50 EUR

Zarte Hähnchebrust „Hawai“ mit Ananas und Sauce Hollandaise überbacken, dazu hausgemachte Röstitaler und ein kleiner gemischter Salat 13,50 EUR

Hähnchenspieß mit geschmorten Zwiebeln, dazu würzige Kartoffelspalten und Zucchini Gemüse nach mediterraner Art 13,50 EUR

HAUPTGERICHTE - Fisch

Gebratenes Lachssteak mit einer Zitronenhollandaise auf Tomateconcasse, dazu Tagliatelle verfeinert mit frischem Basilikum 14,90 EUR

Filet vom St. Petersfisch unter einer Kräuterkruste umlegt mit gebratenen Zucchinischeiben, dazu in Butter geschwenkte Salzkartoffeln 14,90 EUR

Gebratene heimische Forelle „Müllerin Art“ mit einem Kartoffelspieß und kleinem gemischten Salat 14,90 EUR

HAUPTGERICHTE - Wild

Zartes Hirschgulasch in einer Preiselbeersauce mit hausgemachtem Apfelrotkohl, dazu Nusskartoffeln und eine Birnenhälfte verfeinert mit Merlot 13,80 EUR

Gebratene Wildschweinmedaillons unter einer knusprigen Kräuterhaube, dazu gebratene Champignons und karamellierte Kartoffelchen 14,80 EUR

DESSERT

Hausgemachter Pfannkuchen serviert mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis, warmen Kirschen und geschlagener Sahne 6,80 EUR

Frischer Obstsalat mit Maracchinolikör abgeschmeckt, dazu eine Kugel Zitronensorbet 6,80 EUR

Mille-fueille gefüllt mit Raffaello und Bourbon-Vanillesahne an Kiwicaraccio verfeinert mit Himbeersauce 7,50 EUR

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Bärenstarke Kindergerichte:

Paniertes Kinderschnitzel mit Pommes Frites, dazu Ketchup oder Mayonaise 5,50 EUR

Hausgemachte Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites, dazu Ketchup oder Mayonaise 5,50 EUR

Leckere Fischstäbchen (5 Stück) mit Pommes Frites, dazu Ketchup oder Mayonaise 5,50 EUR