

Vorspeisen

Mit Ziegenfrischkäse gratinierte Feigen auf
mariniertem Walnuss-Feldsalat und Ciabatta
9,90 €

Hausgeräucherter Schinken vom Leedener Reh
mit Birnen-Preiselbeersalat und Ciabatta
10,90 €

In Granatapfelvinaigrette marinierter Feldsalat
mit gegrillten Black Tiger Garnelen und Ciabatta
12,90 €

Suppen

Münsterländer Rinderkraftbrühe mit Einlage
4,90 €

Rahmsuppe von Waldpilzen mit Balsamicosahne
5,90 €

Rahmsuppe vom heimischen Reh mit Pistaziensahne
6,50 €

Vegetarisch

Hausgemachte Blattspinatsemmelknödel auf Frischkäse-
Kirschtomatensauce, dazu gemischter Salatteller
11,50 €

Mit geschmorten Kräuter-Champignons und Sauerrahm
gefüllte Ofenkartoffeln, dazu bunter Salatteller
11,90 €

Großer bunter Salatteller in Saure-Sahnedressing
mit gebratenen Gemüseaultaschen und Ciabatta
12,90 €

Hauptgerichte

Gegrillte Maishähnchenbrust auf Curry-Mangosauce,
dazu Butterfettuccine und bunter Salatteller
15,50 €

Gedämpftes Ochsentafelspitz in Meerrettichsauce,
dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller
16,90 €

„Stiftsteller“ - gebratenes Schweinefilet und Rumpsteak,
mit Speckböhnchen und Röstkartoffeln, dazu Pfeffersauce
18,90 €

Unter der Kräuterkruste gratinierte Medaillons von Schweinefilet
auf Charlotten-Burgundersauce, dazu hausgemachte Krokette
und bunter Salatteller
17,90 €

Sauerbraten vom Rind in Burgunder-Rosinensauce,
dazu Apfelrotkohl und Butterspätzle
18,50 €

Geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinjus,
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Krokette
20,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Röstkartoffeln und Gurken-Schmandsalat
21,50 €

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter oder auf Sauce von
zweierlei Pfeffer mit Röstkartoffeln und buntem Salatteller
23,50 €

In Olivenöl gegrilltes argentinisches Rumpsteak
mit getrockneten Tomaten, Charlotten, Oliven und grana Padano,
dazu gefüllte Ofenkartoffel und bunter Salatteller
24,90 €

Wild

Hausgemachte grobe Bratwurst vom heimischen Damhirsch mit
Wirsinggemüse in Rahm, dazu Preiselbeersenf und Röstkartoffeln
14,50 €

Mit Apfel und Zwiebel gebratene Leber vom Leedener Reh,
dazu Rahmwirsing und Röstkartoffeln
14,50 €

Ragout vom Leedener Reh aus eigener Jagd, in Portwein-Holundersauce,
dazu Apfelrotkohl und Butterspätzle
18,90 €

Mit Feigen gefüllte Roulade vom heimischen Damhirsch mit Preiselbeer-
Balsamicosauce, dazu Apfelrotkohl und Sesamspätzle
20,50 €

Unter der Kräuterkruste gratinierter Rehrücken aus eigener Jagd, auf
Gewürzpflaumensauce, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kroketten
24,90 €

Fisch

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
auf Apfel-Zwiebelsauce, dazu Röstkartoffeln
11,50 €

Fischerfrühstück - frische Nordseekrabben mit Röstkartoffeln,
Spiegeleiern und buntem Salatteller
17,50 €

In der Eihülle gebratenes Kabeljaufilet auf Pommerysenfsauce,
dazu Petersilienkartoffeln und Gurken-Schmandsalat
19,90 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Prosecco-Limonensauce, dazu
Butterfettuccine und bunter Salatteller
20,90 €

Klassiker

„Münsterländer Krüstchen“ - Schnitzel mit Spiegelei,
Salatbeilage und Pommes frites
11,90 €

Schweinerückensteak mit grobem Pfeffer, Kräuterbutter,
Salatbeilage und Pommes frites
11,90 €

Großer bunter Salatteller in Saure-Sahnedressing,
dazu gebratene Maishähnchenbrust und Ciabatta
14,90 €

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne
4,90 €

Burbonvanilleeis mit heißen Rotweinpflaumen
und Schlagsahne
6,50 €

Lauwarmer Apfelstrudel mit Burbonvanilleeis und Sahne
6,50 €

Marillentopfenknödel auf Waldbeerragout
6,90 €

„Bailysbecher“ - Burbonvanilleeis, Stracciatella-
und Walnusseis mit Baylies , Schlagsahne und Krokant
7,50 €

Kaiserschmarn mit Apfel-Preiselbeerragout
7,50 €