

Frische Pfifferlinge

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen
mit Balsamicosahne

8,50

Mit Balsamicovinaigrette mariniertes Pflücksalat dazu gebratene
Kräuterpfifferlinge und Ciabatta

13,50

Hausgemachte Semmelknödel mit Kräuterpfifferlingen in Rahm
dazu bunter Salatteller

19,90

Gegrilltes Schweinerückensteak mit frischen Pfifferlingen in Rahm dazu
hausgemachte Krokette und bunter Salatteller

20,90

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit geschmorten Kräuter-
Speckpfifferlingen dazu Röstkartoffeln und bunter Salatteller

33,80

Geschmorte Keule vom Leedener Reh aus eigener Jagd mit Preiselbeersauce
dazu Spitzkohl-Pfifferlinggemüse und hausgemachten Semmelknödeln

29,90



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

VORSPEISEN

Rindercarpaccio mit mariniertem Ruccola, Pinienkernen,
Grana Padano und Ciabatta

12,90

Mit Waldhonig und Sesam gratinierter Ziegenfrischkäse
dazu mariniertes Pflücksalat und Ciabatta

11,90

SUPPEN

Rahmsuppe von frischen Gartenkräutern mit gegrillter Riesengarnele

8,90

Münsterländer Rinderkraftbrühe mit Einlage

5,90

VEGETARISCHES HAUPTGERICHT

Butterfettuccine mit Frischkäse-Spinatsauce, Kirschtomaten
und buntem Salatteller

14,90

* ein weiteres vegetarisches Gericht finden Sie in der Pfifferlingkarte



HAUPTGERICHTE

Gebratener Rücken vom Leedener Rehbock
auf Himbeer-Balsamicsauce, dazu Spitzkohl-Karottengemüse und
hausgemachten Kroketten

32,50

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter **oder** auf Sauce von
zweierlei Pfeffer dazu Röstkartoffeln und bunter Salatteller

29,90

In Olivenöl gebratenes argentinisches Rumpsteak mit Charlotten,
getrockneten Tomaten, Oliven und Gran Padano dazu gefüllte Ofenkartoffel
und mariniertes Pflücksalat

31,90

Gedämpftes Ochsentafelspitz mit Meerrettichsauce
dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller

19,90

Rosa gebratenes Roastbeef -kalt- mit hausgemachter Remouladensauce,
Röstkartoffeln und bunter Salatteller

20,90

Unter der Kräuterkruste gratinierte Medaillons vom Schweinefilet
auf Charlotten-Balsamicsauce dazu hausgemachte
Kroketten und bunter Salat

19,90



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

UNSERE KLASSIKER

Großer bunter Salatteller in Saure-Sahnedressing
dazu gebratenes Zanderfilet und Ciabatta
19,90

Gegrilltes Schweinerückensteak mit grobem Pfeffer, Kräuterbutter,
Salatbeilage und Pommes frites
14,90

Gebratene Maishähnchenbrust auf Curry-Mangosauce,
dazu Butterfettuccine und bunter Salatteller
17,90

Hausgemachte Currywurst vom Damhirsch und Reh (ca. 200g)
mit Pommes frites und Trüffelmayonaise
17,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Röstkartoffeln und
Gurken-Schmandsalat
22,90

FISCH

Gebratenes Filet vom schwarzen Heilbutt auf Safran-Pernodsauce, dazu
Sepiapasta und Pflücksalat in Balsamicovinaigrette
23,90

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel-Zwiebelsauce und Röstkartoffeln
13,90



DESSERT

„Fruchtbecher“

Burbonvanilleeis mit frischen Früchten
und Schlagsahne
7,50

„Bailysbecher“

Burbonvanilleeis , Stracciatella-
und Walnusseis mit Baylies,
Schlagsahne und Krokant
7,50

Westfälische Herrencrème
mit Schokoraspel
5,90

Panna Cotta mit Mangomark
4,90

