

Speisekarte



Vorspeisen und kleine Gerichte

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne, Toast und Butter
8,90 Euro

Geräucherter Lachs mit Honig-Senfsauce, dazu Rösti
10,50 Euro

Schneckenpfännchen – sechs Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter und Käse überbacken dazu Toast
10,50 Euro

Zwei gebackene Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter
8,50 Euro

Aus dem Suppenkessel

Rinderkraftbrühe „Royal“ mit Klößchen und Eierstich
3,90 Euro

Tomatensuppe „Toscana“
4,50 Euro

Aus der Salatecke

Feldsalat mit Schweinefiletspitzen, Cherrytomaten, Walnüssen und Kartoffeldressing
12,50 Euro

Bunte Blattsalate der Saison mit Gemüsejulienne, Mais, Tomaten und Streifen von der Hähnchenbrust
10,50 Euro

Bunte Blattsalate der Saison mit Gemüsejulienne, Mais, Tomaten, gekochtem Ei, Thunfisch und Käse
9,90 Euro

Fleischspezialitäten

Hähnchenbrustfilet „Bombay“
mit Ananas & Pfirsich auf Currysauce dazu Reis und bunter Salat
13,90 Euro

Schweinemedallions
serviert mit frischen Champignons, Kroketten, Senf-Cognac-Sauce und buntem Salat^{1,2}
16,90 Euro
kleine Portion 14,90 Euro

Rumpsteak vom Black Angus Rind
mit einer Pfefferrahmsauce, buntem Salat und Kroketten^{1,2}
23,90 Euro

Westfälisches Zwiebelfleisch
mit einer süß-sauren Sauce, Salzkartoffeln und einem kleinen Salatteller⁵
13,50 Euro

„Schweizer Schlemmerei“
Zwei kleine Schweinerückensteaks mit gekochtem Schinken und Appenzeller Käse überbacken, dazu Champignonrahmsauce, Kroketten und bunter Salat
16,90 Euro

Steaks (ohne Beilagen)

Zwei kleine Steaks von der Hähnchenbrust (200 g)
7,50 Euro

Schweinerückensteak (200 g)
7,90 Euro

Schweinenackensteak (240 g)
7,90 Euro

Zwei Schweinelendchen (200 g)
8,50 Euro

Rumpsteak vom Black Angus Rind (220 g)
15,90 Euro

Zu unseren Steaks servieren wir Toast und Kräuterbutter.

Beilagen

Portion Pommes frites
2,50 Euro

Portion Kroketten
2,50 Euro

Portion Bratkartoffeln
3,00 Euro

Portion Berner Rösti
2,80 Euro

Portion frische Champignons
3,50 Euro

Portion gemischtes Gemüse
3,50 Euro

Portion Pfefferrahmsauce
3,00 Euro

Kleiner Salatteller
3,90 Euro

Schnitzelvielfalt

Cordon Bleu vom Schwein
dazu ein kleiner Salatteller, Preiselbeeren und Pommes frites
15,50 Euro

Schweineschnitzel „Tessiner Art“
mit Tomatenscheiben, Röstzwiebeln und Schweizer Käse überbacken, dazu Rösti
12,90 Euro

Schweineschnitzel „Zingara“
mit einer herzhaften Paprikarahmsauce und Pommes frites_{2,9}
12,50 Euro

Gerne servieren wir Ihnen die Schnitzel als kleine Portion abzüglich 1,50 Euro.

Rustikales

Röstkartoffeln mit zwei Spiegeleiern und buntem Salat
8,50 Euro

Speckpfannkuchen mit Salat
7,90 Euro

Hausmacher Sülze mit Sauce Remoulade und Röstkartoffeln_{2,3,9}
9,90 Euro

„Westfalenteller“
Westfälischer Knochenschinken auf dem Holzbrett serviert,
dazu ein Münsterländer Korn, Brot und Butter₁₀
11,90 Euro

Aus Flüssen und Meeren

Gedünstetes Lachsfilet
auf grünen Nudeln mit einer Hummersauce überzogen, dazu ein kleiner Salatteller
17,90 Euro

Gebratenes Zanderfilet
mit Zitronenbutter, serviert mit Kartoffeln und einem kleinen Salatteller
18,90 Euro

Kap-Seehecht-Filet
auf buntem Pfannengemüse, dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter
17,50 Euro

Vegetarisches und Veganes

Vegetarisches Gemüseschnitzel
mit Pfannengemüse und Schweizer Rösti
10,90 Euro

Vegetarische Frühlingsrollen
mit Chilli- und Sojasauce serviert, dazu ein bunter Salat,
9,50 Euro

Veganes Gericht des Monats
Lassen Sie sich von der Küche überraschen
12,90 Euro

Bier

Hövels Bitterbier	0,2 l	1,60 Euro
	0,3 l	2,40 Euro
Pils vom Fass	0,3 l	2,40 Euro
	0,4 l	3,20 Euro
Stades Light vom Fass	0,3 l	2,40 Euro
Schlösser Alt	0,3 l	2,40 Euro
	0,4 l	3,20 Euro
Schöffelhofer Weizen	0,5 l	3,50 Euro

Hochprozentiges

Weizenkorn	2 cl	1,30 Euro
Wacholder	2 cl	1,30 Euro
Aufgesetzer	2 cl	1,30 Euro
Eierlikör	2 cl	2,00 Euro
Baileys	2 cl	2,00 Euro
Amaretto	2 cl	2,00 Euro
Sambuca	2 cl	2,00 Euro
Malteser Aquavit	2 cl	1,80 Euro
Jubiläumsaquavit	2 cl	2,00 Euro
Line Aquavit	2 cl	2,50 Euro
Jägermeister	2 cl	1,80 Euro
Underberg	2 cl	1,80 Euro
Ramazotti	2 cl	2,20 Euro
Fernet Branca/Menta	2 cl	1,80 Euro
Kümmerling	2 cl	1,80 Euro
Blattschuß	2 cl	2,00 Euro
Hausbrand Marille oder Birne	2 cl	2,50 Euro
Alte Marille	2 cl	4,00 Euro
Alte Birne	2 cl	4,00 Euro
Alte Zwetschghe	2 cl	4,00 Euro
Alte Waldhimbeere	2 cl	4,00 Euro
Grappa Andrea Da Ponte	2 cl	3,80 Euro
Chopin Vodka	2 cl	2,50 Euro
Asbach Uralt	2 cl	2,00 Euro
Cognac Hennessy	2 cl	3,50 Euro
Cognac Remy Martin	2 cl	4,00 Euro

Aperitif

Glas Prosecco	3,80 Euro
Campari Orangensaft	4,50 Euro
Vodka Lemon	4,50 Euro
Kir Royal	4,50 Euro
Sherry dry, medium, cream	3,50 Euro

Offene Weine

Mosel	
Hauswein weiß, trocken	4,90 Euro
Baden	
Schliengener Sonnenstück Gutedel, trocken (0,25 l)	5,50 Euro
Rheinpfalz	
Weingut Rüdiger Kneisel	
Spätburgunder Weißherbst (0,25 l)	5,90 Euro
Riesling, trocken (0,25 l)	5,90 Euro
Winzergenossenschaft Weinbiet eG	
Mußbacher Eselshaut, Potugiesicher Rotwein, lieblich (0,25 l)	5,80 Euro
Heinrich Gieß & Sohn GmbH	
Sauvignon blanc, trocken (0,25 l)	6,00 Euro
Österreich	
Blaufränkisch classic, Rotwein trocken	5,90 Euro
Frankreich	
Hauswein rot (0,25 l)	4,90 Euro

Alkoholfreie Getränke

Regina	0,2 l	1,60 Euro
Fanta/Cola	0,2 l	1,80 Euro
Selters Mineralwasser	0,25 l	2,00 Euro
Apfel-, Orangen-, Tomaten-	0,2 l	2,00 Euro
Schwarzer Johannisbeersaft		
Bitter Lemon	0,2 l	2,00 Euro
Apfelschorle	0,2 l	1,60 Euro
	0,4 l	2,80 Euro
Malzbier	0,3 l	2,40 Euro
Alkoholfreies Bier vom Fass	0,3 l	2,40 Euro
Alkoholfreies Weizenbier	0,33 l	2,50 Euro
	0,5 l	3,50 Euro

Guten Appetit

