

Speisekarte

**Kein Genuss
ist vorübergehend.
Der Eindruck,
den er hinterlässt
ist bleibend.**

Johann W. von Goethe



Rinderkraftbrühe „Royal“
mit Klößchen und Eierstich
4,90 Euro

Kürbissuppe
mit steirischem Kernöl
4,90 Euro

Alle unsere Speisen werden für Sie speziell zubereitet. Dazu braucht unsere Küche Zeit.
Um diese Zeit zu überbrücken, empfehlen wir unsere kalten und warmen Vorspeisen.

„Westfalenteller“
Westfälischer Knochenschinken auf dem Holzbrett serviert, mit Brot & Butter
und einem Weizenkorn
11,90 Euro

Zwei gebackene Camembert
mit Preiselbeeren Toast & Butter
9,30 Euro

Röstkartoffeln mit zwei Spiegeleiern
und buntem Salat
8,90 Euro

Omelett mit frischen Champignons
und Salzkartoffeln
9,90 Euro

Bunte Blattsalate der Saison
mit Gemüsejulienne, Mais, Tomaten und Streifen von der Hähnchenbrust
11,90 Euro

Gebackener Schafskäse
auf Salat mit Honig-Senfdressing, eingelegten Tomaten und Thymian
9,90 Euro

Linguini
mit Kräuterpesto, Tomatenwürfeln, gerösteten Pinienkernen und Parmesan
11,90 Euro

Gebratenes Zanderfilet
mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln und buntem Salat
21,30 Euro

Zwei gebratene Seezungenfilets
auf Orangensauce, serviert mit Reis und buntem Salat
19,50 Euro

Schweineschnitzel

mit gedünstete Zwiebeln und Röstkartoffeln
14,90 Euro

Schweineschnitzel

mit frischen Champignons und einer Rahmsauce, dazu Kroketten
14,90 Euro

Schweineschnitzel „Zingara“

mit einer herzhaften Paprikarahmsauce und Pommes-frites ^{2,9}
13,90 Euro

Cordon Bleu vom Schwein

dazu ein kleiner Salatteller, Preiselbeeren und Pommes-frites
15,90 Euro

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Schnitzel auch als kleine Portion.
Der Preis verringert sich um Euro 1,50.

Hähnchenbrustfilet „Bombay“

auf einer Currysauce mit Ananas & Pfirsich dazu Kroketten und bunter Salat
15,90 Euro

Grillteller

Rind, Schwein und Hähnchen, gebratener Speck Pommes frites und bunter Salat ^{2,3}
17,90 Euro

Westfälisches Zwiebelfleisch

mit einer süß-sauren Sauce, Salzkartoffeln und buntem Salat ^{2,3}
16,90 Euro

Gebratene Kalbsleber

mit gedünsteten Zwiebeln und Kartoffelpüree
18,90 Euro

Schweinemedallions

mit frischen Champignons, Kroketten, Senf-Cognac-Sauce und buntem Salat ^{2,3}
19,50 Euro
kleine Portion 17,50 Euro

Rumpsteak vom Black-Angus-Rind

mit einer Kräuterkruste, Pommes-frites und buntem Salat ^{2,3}
24,50 Euro

Empfehlung der Küche

Gemischte Blattsalate

mit Kirschtomaten, Apfeljulienne, Haselnüssen, Pinien- & Cashewkernen
dazu mit Bergkäse und Speck gefüllten Krokettchen
13,90 Euro

Rote-Beete-Carpaccio

mit karamellisierten Walnüssen, Himbeerdressing und gehobeltem Parmesan
dazu Chiabatta-Brot
9,90 Euro

Dessertkarte

Afogatto

Espresso mit Frangelico-Likör und einer Kugel Cafe-Macchiato-Eis
4,90 Euro

Herrencreme mit Rum

und Schokoladenstückchen
5,20 Euro

Hausgemachtes Vanilleparfait

mit Zimtpflaumen
5,50 Euro

Tartuffo

auf Eierlikörspiegel
5,50 Euro

Guten Appetit

