



Lassen Sie sich verwöhnen

Qualität die man schmeckt

*egal zu welcher Jahreszeit – wir bieten Ihnen
abwechslungsreiche Küche mit frischen Produkten
von Lieferanten aus der Region*

u.a. in Zusammenarbeit mit

*Raestruper Gemüsegarten, Telgte
(in Bioqualität)*

Hof Rowald, Ostbevern

Manss Frischeservice, Hamm

Hof Vincke – Iberico Westfalia, Everswinkel

Bäckerei Schmitz, Telgte

für Gemüse und Salat

für frische Eier und Kartoffeln

für Obst und Gemüse

für Fleisch- und Wurstwaren

für Baguette, Brötchen und Kuchen

sowie viele weitere saisonale Partnerbetriebe (z.B. Drostenhof zur Spargelsaison ...)

VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs
an einem Reibeplätzchen mit Dill-Senfsauce 16,- €

Gebratene Garnelen
in Knoblauchbutter
dazu ofenfrisches Baguette 16,5 €

Carpaccio von Gelber und Roter Bete
mit Feldsalat und Wasabimayonnaise 14,5 €

Frischer Feldsalat
in Kräutervinaigrette mit gebackener Wachtelkeule
und gebratenem Speck 16,- €

SUPPEN

Karotten-Ingwersuppe
mit Chiliöl 9,- €

Fenchelcrèmesuppe
mit Lachsstreifen 9,5 €

HAUPTGERICHTE

Gebratene Maispouardenbrust mit Linsen-Currygemüse und Butterreis	25,5 €
Geschmorte Ochsenbäckchen in eigener Sauce mit Gemüse, Pilzen und Kartoffelpüree kleine Portion	28,- € 25,- €
Medaillons vom Schweinefilet mit Bratkartoffeljus, Rahmwirsing und gegrillter Polenta	29,- €
Zweierlei Bratwürste vom Ibérico-Schwein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	29,5 €
Wildgulasch vom Reh und vom Hirsch mit gebratenen Pilzen, gefüllter Williamsbirne und hausgemachten Spätzle, dazu ein gemischter Salat	31,- €
Kotelett „Tomahawk“ vom Ibérico-Schwein mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat kleine Portion	39,- € 36,5 €
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und einem gemischten Salat	35,- €
Medaillons vom Hirschrücken mit Preiselbeersauce, Rosenkohl und Kartoffelbaumkuchen	35,- €

FISCH & VEGETARISCH

Großer Salatteller

in Kräutervinaigrette mit gebratenen Garnelen
und ofenfrischem Baguette

25,5 €

Gebratenes Lachsfilet

an Noilly-Pratsauce mit Blattspinat
und Salzkartoffeln

29,- €

Gebratenes Rotbarschfilet

mit Nussbutter, Gurken-Tomatenrelish
und Selleriepüree
kleine Portion

29,- €

26,- €

„Knödel Tris“

Dreierlei Knödel von Roter Bete, Käse und Spinat
mit Parmesansauce und einem gemischten Salat

21,5 €

Safranrisotto

mit frischen Pilzen und Gemüse
dazu ein gemischter Salat

20,5 €

kleiner gemischter Salat

5,5 €

WESTFÄLISCH

Münsterländer Hochzeitssuppe
mit Gemüsestreifen, Markklößchen und Eierstich 8,- €

Westfälischer Tüfelspitz
Gekochtes Rindfleisch in Zwiebelsauce
mit Salzkartoffeln
und einem gemischten Salat 24,- €
kleine Portion 21,- €

Westfälischer Grünkohl
mit Kasseler, Brühwurst
und Bratkartoffeln 24,- €

Schnitzel vom Schwein
mit Pumpnickelsauce, Bäckerinkartoffeln
und einem gemischten Salat 23,- €
kleine Portion 20,- €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Schnitzel vom Schwein
mit Gemüse und Pommes frites 13,- €

Linguini
mit Tomatensauce 11,5 €

Räuberteller
zum Stibitzen von den Erwachsenen

DESSERTS

Crème brûlée mit frischen Beeren	10,5 €
Mousse au chocolat mit Passionsfruchtschaum und Walnusseis	12,5 €
Birnen-Karamelltarte auf Fruchtmark mit Limonensorbet	12,- €
Westfälische Herrencrème	8,5 €
Lebkuchensoufflé mit Orangenfilets und Litschisorbet	12,5 €

DIGESTIFS 2cl

Remy Martin "VSOP"	5,2 €
Remy Martin "XO Excellence"	10,8 €
Carlos Primero	6,- €
Lepanto "Gran Reserva"	6,8 €
Armagnac Cles des Ducs VSOP	6,2 €
Vieux Calvados 8 Jahre	8,2 €
Don Papa – Rum Phillipinen	7,2 €
Matusalem – Rum Dom. Rep.	7,8 €

SCOTCH WHISKY

Macallan	
Highland Single Malt 12 yo	7,8 €
Dalwhinnie	
Highland Single Malt 15 yo	6,8 €
Glenfiddich	
Speyside Single Malt 12 yo	6,8 €
The Balvenie	
Speyside Single Malt 10 yo	7,2 €
Glenlivet	
Speyside Single Malt	6,8 €
Glenmorangie	
Highland Single Malt, 12 yo	6,8 €
Oban	
Highland Single Malt, 14 yo	6,8 €
Talisker Skye	
Isle of Skye, Single Malt	6,8 €
Glenfarclas	
Speyside Single Malt 15 yo	7,2 €

Lagavulin	
Isle of Islay, Single Malt 16 yo	7,2 €
Cardhu	
Speyside, Single Malt 12 yo	6,8 €

GRAPPA

Grappa Nonino di Moscato	6,2 €
Grappa Nonino di Chardonnay	6,2 €
Grappa Nonino di Merlot	6,2 €
La Centenara Gran Riserva 10 J.	7,2 €
Grappa Sarpa di Poli	6,2 €
Grappa Sarpa Oro di Poli	6,8 €

EDELBRÄNDE PIRCHER

Birne, Haselnuss, Obst, Mirabelle	5,8 €
-----------------------------------	-------

EDELBRÄNDE MORAND

Mirabelle, Williamine, Vieux Kirsch	
Framboise, Apricotine	6,8 €

EDELBRÄNDE ZIEGLER

Feiner Obstbrand	6,- €
Waldhimbeergeist	9,- €
Schlehenbrand	11,- €
Nr. 1 Wildkirschbrand	12,- €
Gravenst, Apfelbrand	9,- €
Haselnussgeist	8,- €
Alte Zwetschge	9,- €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unser Team

APERITIFS

Prosecco	7,5 €	Hugo	9,- €
Heidsiek brut Champagner	11,5 €	Aperol Spritz	9,- €
Kir Royal (mit Prosecco)	8,- €	Sherry	6,5 €
Traubensecco (alkoholfrei)	7,5 €	Martini	6,5 €
Rieslingsekt K. Pfaffmann	7,5 €	Campari Soda	7,5 €
Münsterländer Aperitif	9,- €	Campari Orange	7,5 €

OFFENE WEINE 0,2 l

WEIßWEINE

2023er Gutsriesling Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz	7,6 €
2022er „WHITE Vineyard“ Chardonnay/ Weißburgunder Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz	8,9 €
2022er Kerner Qualitätswein, halbtrocken Karl Pfaffmann, Pfalz	7,3 €
2022er Chardonnay Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz	8,1 €
2023er Grauburgunder Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz	7,8 €
2022er Sauvignon blanc Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz	8,7 €

ROSÉWEINE

2022er „PINK Vineyard“ Dornfelder/ Merlot/ Cabernet Sauvignon Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz	8,5 €
2022er Macia Batle Rosato trocken Santa Maria del Camí Binissalem, Mallorca	8,5 €

ROTWEINE

2021er Spätburgunder Qualitätswein, halbtrocken Karl Pfaffmann, Pfalz	7,5 €
2020er „RED Vineyard“ Merlot/ Pinot Noir Dunkelfelder Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz	9,5 €
2022er Alpaca Cabernet Sauvignon trocken Las Condes, Chile	9,5 €
2021er Macia Batle trocken Santa Maria del Camí Binissalem, Mallorca	8,5 €
2021er Dornfelder Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz	7,5 €
2022er Merlot Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz	9,- €

BIERE VOM FASS 0,3 l

Königs Pils	3,9 €
Pilsener Urquell	4,2 €
Potters Landbier	3,9 €