

## **VORSPEISEN**

<b>Hausgebeizter Lachs</b> an einem Reibeplätzchen mit Dill-Senfsauce	15,5 €
<b>Gebratene Garnelen</b> in Knoblauchbutter dazu ofenfrisches Baguette	16,- €
<b>Kleiner Antipasti-Teller</b> mit Aioli	13,- €
<b>Warmer Ziegenkäse</b> mit Feigenkompott und kandierten Nüssen an einem Blattsalat in Kräutervinaigrette	15,5 €

## **SUPPEN**

<b>Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen</b>	9,- €
<b>Klare Tomaten-Consommé</b> mit Pfannkuchenstreifen	8,- €

## HAUPTGERICHTE

<b>Gebratenes Maishähnchen</b> mit Pfifferlingen à la crème, Gnocchis und einem gemischten Salat	29,5 €
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen</b> in eigener Sauce mit Gemüse, Pilzen und Kartoffelpüree	27,- €
kleine Portion	24,- €
<b>Rumpsteak</b> mit Café-de-Paris-Sauce, wildem Brokkoli und Kroketten	33,5 €
<b>Argentinisches Rib-Eye Steak</b> mit Kräuterbutter, frischen Pfifferlingen und Rosmarinkartoffeln	38,- €
<b>Zweierlei vom Lamm</b> mit Kräutersauce, Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin	29,5 €
<b>Gebratenes Lachsfilet</b> an Safransauce mit Salzkartoffeln und einem gemischten Salat	27,- €
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> an Limetten Beurre Blanc mit Linsen-Apfelgemüse und Linguine	28,- €
kleine Portion	25,- €
<b>Großer Salatteller</b> in Kräutervinaigrette mit gebratenen Garnelen und ofenfrischem Baguette	25,5 €

## **VEGETARISCH**

### **Großer Salatteller**

in Kräutervinaigrette mit frischen Pfifferlingen  
und ofenfrischem Baguette

25,5 €

### **Gnocchi**

mit Tomaten-Basilikumsauce, Burrata  
und einem gemischten Salat

19,- €

### **Risotto**

mit frischen Pfifferlingen und einem gemischten Salat

23,5 €

### **Frische Pfifferlinge**

in Kräutersauce mit Serviettenknödeln  
und einem gemischten Salat

26,- €

kleiner gemischter Salat

5,- €

Portion frische Pfifferlinge

10,- €

## WESTFÄLISCH

**Münsterländer Hochzeitssuppe**  
mit Gemüsestreifen, Markklößchen und Eierstich 7,5 €

**Junge Dicke Bohnen**  
in Speck-Sahnesauce dazu Kasseler  
und Bratkartoffeln 20,- €  
kleine Portion 17,- €

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

**Schnitzel vom Schwein**  
mit Bratensauce, gebratenen Zwiebeln und Speck  
dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat 20,- €  
kleine Portion 17,- €

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**Schnitzel vom Schwein**  
mit Gemüse und Pommes frites 10,5 €

**Linguine**  
mit Tomatensauce 10,5 €

**Räuberteller**  
zum Stibitzen von den Erwachsenen

## DESSERTS

Crème brûlée  
mit frischen Beeren 9,- €

Zweierlei Kompott  
von Aprikosen und Erdbeeren  
mit Vanilleeis 9,- €

Warmes Schokoladensoufflé  
mit einer Kugel Sorbet 10,- €

Westfälische Herrencrème 8,- €

## 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 €

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 €

## 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 €

## 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,- €

## 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 €