



# *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**

<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> mit Olivenöl, Parmesan, Wintertrüffel und Ruccola	17,5 €
<b>Hausgebeizter Lachs</b> mit Dill-Senfsauce, dazu Reibplätzchen und ein Salatbouquet	15,5 €
<b>Gebratene Garnelen</b> an Knoblauchbutter mit ofenfrischem Baguette	16,- €
<b>Frische Nordseekrabben</b> mit Wachtelei, Sevruga-Kaviar, Rote Bete und Sesam dazu Knäckebrötchen	19,5 €

## **SUPPEN**

<b>Münsterländer Hochzeitssuppe</b> mit Gemüsestreifen, Markklößchen und Eierstich	8,- €
<b>Kartoffel-Lauch-Suppe</b> mit Bresaola-Schinken	9,- €
<b>Erbsenrahmsuppe</b> mit Meerrettich-Crème-fraîche	9,- €

## **FISCH & VEGETARISCH**

### **Großer gemischter Salat**

in Kräutervinaigrette mit gebratenen Garnelen  
und ofenfrischem Baguette

25,5 €

### **Gebratenes Lachsfilet**

an weißer Tomatensauce mit Brokkoli  
und Pastinaken-Püree

29,- €

### **Gegrilltes Filet vom Skrei**

mit Nussbutter, frischen Nordseekrabben, Blattspinat  
und Salzkartoffeln

37,5 €

### **Linguine**

in Parmesansauce mit Cherrytomaten, Mönchsbart  
und einem gemischten Salat

21,5 €

### **Champagner-Risotto**

mit Morcheln und frischem Wintertrüffel  
dazu ein gemischter Salat

25,- €

### **kleiner gemischter Salat**

5,5 €

## HAUPTGERICHTE

<b>Gebratene Maispouardenbrust</b> mit Thaicurry-Erdnusssauce, Basmatireis und einem gemischten Salat	25,5 €
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen</b> in eigener Sauce mit Gemüse, Pilzen und Kartoffelpüree	28,- €
kleine Portion	25,- €
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b> mit Pfeffer-Balsamicosauce, Vichy-Karotten und Kartoffelkroketten	28,- €
<b>Wiener Schnitzel</b> Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und einem gemischten Salat	28,5 €
<b>Westfälischer Rosenkranz</b> grobe Bratwurst vom Ibérico-Schwein mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree	26,5 €
<b>Kotelett „Tomahawk“ vom Ibérico-Schwein</b> mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und einem gemischten Salat	39,- €
kleine Portion	36,5 €
<b>Argentinisches Rumpsteak</b> mit Tomaten-Kräuterbutter, frischem Gemüse und Macairekartoffeln	35,5 €

### **Westfälischer Tafelspitz**

Gekochtes Rindfleisch in Zwiebelsauce  
mit Salzkartoffeln

und einem gemischten Salat

kleine Portion

24,- €

21,- €

### **Lammrücken unter der Kräuterkruste**

an eigener Sauce mit einem kleinen Bohneneintopf  
und Rosmarinkartoffeln

34,- €

### **Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art**

mit Weißwein-Champignonsauce, frischem Kartoffelrösti  
und einem gemischten Salat

31,- €

kleiner gemischter Salat

5,5 €

## **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 Kirschkompott	10,5 €
Weißer Kaffeemousse mit Tiramisu-Espuma und Walnusseis	13,- €
Törtchen mit Vanillecrème garniert mit frischen roten Beeren	12,- €
Westfälische Herrencrème	8,5 €
Zweierlei Sorbet mit Schokoladen-Mandel-Crumble und Frucht-Coulis	10,5 €

## 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 €