



# *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>Hausgebeizter Lachs</b> an einem Reibeplätzchen mit Dill-Senfsauce	16,- €
<b>Gebratene Garnelen</b> in Knoblauchbutter dazu ofenfrisches Baguette	16,5 €
<b>Carpaccio von Gelber und Roter Bete</b> mit Feldsalat und Wasabimayonnaise	14,5 €
<b>Frischer Feldsalat</b> in Kräutervinaigrette mit gebackener Wachtelkeule und gebratenem Speck	16,- €

## **SUPPEN**

<b>Karotten-Ingwersuppe</b> mit Chiliöl	9,- €
<b>Wildconsommé</b> mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse	9,- €

## HAUPTGERICHTE

<b>Brust und Keule von der Ente</b> mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	30,- €
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen</b> in eigener Sauce mit Gemüse, Pilzen und Kartoffelpüree kleine Portion	28,- € 25,- €
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b> mit Bratkartoffeljus, Rahmwirsing und gegrillter Polenta	29,- €
<b>Zweierlei Bratwürste vom Ibérico-Schwein</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	29,5 €
<b>Wildgulasch vom Reh und vom Hirsch</b> mit gebratenen Pilzen, gefüllter Williamsbirne und hausgemachten Spätzle, dazu ein gemischter Salat	31,- €
<b>Kotelett „Tomahawk“ vom Ibérico-Schwein</b> mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat kleine Portion	39,- € 36,5 €
<b>Surf &amp; Turf</b> Gebratenes Rinderfilet und gebratene Riesengarnele an Trauben-Balsamico-Essenz mit frischem Gemüse und Waffelkartoffeln	39,5 €
<b>Medaillons vom Hirschrücken</b> 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 €