



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)*

Manss Frischeservice, Hamm

Hof Vincke – Iberico Westfalia, Everswinkel

Bäckerei Schmitz, Telgte

für Gemüse und Salat

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	15,5 €
Gebratene Garnelen in Knoblauchbutter dazu ofenfrisches Baguette	16,- €
Avocado-Apfel-Tatar mit einem kleinen Kürbissalat	15,- €
Warmer Ziegenkäse mit Feigenkompott und kandierten Nüssen an Feldsalat in Kräutervinaigrette	15,5 €

SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe mit kandierten Kürbiskernen und Walnüssen	9,- €
Pastinakencrèmesuppe mit gebratener Garnele	9,- €

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Maishähnchen

mit Curry-Frischkäsesauce, Basmatireis
und einem gemischten Salat

26,5 €

Geschmorte Ochsenbäckchen

in eigener Sauce mit Gemüse, Pilzen
und Kartoffelpüree
kleine Portion

27,- €

24,- €

Medaillons vom Schweinefilet

auf Waldpilzragout mit Kroketten
und einem gemischten Salat

28,- €

Zweierlei Bratwürste vom Ibérico-Schwein

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

28,5 €

Medaillons vom Lammrücken

mit Thymianjus, Dreierlei Bohnen „provinzial“
und Kartoffelgratin

32,- €

Kotelett „Tomahawk“ vom Ibérico-Schwein

mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und einem kleinen gemischten Salat
kleine Portion

39,- €

36,5 €

Surf & Turf

Gebratenes Rinderfilet und gebratene Riesengarnele
an Trauben-Balsamico-Essenz mit frischem Gemüse
und Waffelkartoffeln

39,- €

Großer Salatteller

in Kräutervinaigrette mit gebratenen Garnelen
und offenfrischem Baguette

25,5 €

FISCH & VEGETARISCH

Gebratenes Lachsfilet

an Champagner-Dillsauce mit Blattspinat
und Salzkartoffeln

28,- €

Gebratenes Filet vom Seeteufel

an Krustentiersud mit Pak-Choi-Gemüse
und Tagliatelle
kleine Portion

30,- €

27,- €

Steinpilztortellini

mit Tomatensugo, Salbeibutter
und einem gemischten Salat

21,5 €

Kürbis-Süßkartoffelgulasch

mit Kokosmilch, frischem Gemüse
und einem gemischten Salat

20,- €

kleiner gemischter Salat

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,- €

Geschmorte Rinderroulade
in eigener Sauce mit Apfelstrudel
und Kartoffelklößen 26,- €

Schnitzel vom Schwein
mit Pumpnickel-Specksauce, Bratkartoffeln
und einem gemischten Salat 21,- €
kleine Portion 18,- €

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,- €

Zweierlei Kompott
von Quitten und Birnen
mit Sorbet 12,- €

Kokos Panna cotta
mit Roter Grütze und Pistazieneis 10,5 €

Westfälische Herrencrème 8,5 €

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 Glenmorangie	6,8 €
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 €