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)**	*für Gemüse und Salat*
Hof Rowald, *Ostbevern*	*für frische Eier und Kartoffeln*
Manss Frischeservice, *Hamm*	*für Obst und Gemüse*
Hof Vincke – Iberico Westfalia, *Everswinkel*	*für Fleisch- und Wurstwaren*
Bäckerei Schmitz, *Telgte*	*für Baguette, Brötchen und Kuchen*

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

- AB OKTOBER -

Je kürzer die Tage, desto muckeliger die Abende…

Die Sommersaison neigt sich dem Ende zu und wir wechseln schon bald wieder zu unseren Winter-Öffnungszeiten:

*Dienstag bis Freitag**
17.00 bis 22.00 Uhr

Samstag und Sonntag
12.00 bis 22.00 Uhr

****Montag Ruhetag****

**Für Tagungen oder Gesellschaften öffnen wir gerne auch auf Anfrage.*

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und stehen Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs
mit Dill-Senfsauce, dazu Reibeplätzchen
und ein Salatbouquet 16,-

Gebratene Garnelen
in Knoblauchbutter mit ofenfrischem Baguette 16,5

Kleiner gemischter Salat in Kräutervinaigrette
mit karamellisiertem Ziegenkäse 15,-

SUPPEN

Münsterländer Hochzeitssuppe
mit Gemüsestreifen, Markklößchen und Eierstich 8,5

Kürbissuppe
mit karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl 9,5

Rahmsuppe von Maronen 9,-

FRISCHE SALATE

Großer gemischter Salat in Kräutervinaigrette
mit ofenfrischem Baguette
wahlweise dazu:

-karamellisierter Ziegenkäse 21,5

-sautierte Kürbiswürfel 21,5

-gebratene Hähnchenbruststreifen 24,5

-zarte Roastbeefscheiben 26,5

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Ochsenbäckchen
in eigener Sauce mit Gemüse, Pilzen
und Kartoffelpüree 29,5
kleine Portion 26,5

Gebratene Kalbsleberscheiben
mit Schmorzwiebeln, Apfelscheiben, Kartoffelpüree
und Blattsalat in süßem Dressing 31,-

Wiener Schnitzel
Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln
und einem gemischten Salat 29,-
kleine Portion 26,-

Wildgulasch vom Reh und vom Hirsch
mit gebratenen Waldpilzen, gefüllter Williamsbirne
und Butterspätzle 31,-

Rumpsteak
mit Pfeffersauce, Brokkoli
und Rosmarinkartoffeln 37,5

Gebratenes Hähnchenbrustfilet
mit Honig-Senfsauce, Bandnudeln
und einem gemischten Salat 26,5

Westfälischer Tafelspitz
Gekochtes Rindfleisch in Zwiebelsauce
mit Salzkartoffeln
und Blattsalat in süßem Dressing 25,-
kleine Portion 22,-

Junge Dicke Bohnen
in Rahm mit Kasselerscheiben und Bratkartoffeln 23,-

kleiner gemischter Salat 6,-

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines paniertes Schnitzel
mit Gemüse und Pommes frites 13,5

Fischstäbchen
mit Gemüse und Kartoffelpüree 13,5

Räuberteller
zum Stibitzen von den Erwachsenen

FISCH | VEGIE

Gebratenes Rotbarschfilet
mit Buttersauce, Hummus, Blattspinat
und Salzkartoffeln 29,5

Gegrilltes Lachsfilet
mit Weißweinsauce, frischem Marktgemüse
und Fregaola-Nudeln 29,-
kleine Portion 26,-

Gebratene Nudeln nach asiatischer Art -vegan-
mit Sojasauce, frischem Gemüse
und Tofu 23,-

Hausgemachte Kürbisquiche -vegetarisch-
mit Paprikasauce und einem gemischten Salat 23,-

kleiner gemischter Salat 6,-

DESSERTS

Crème brûlée
mit frischen Erdbeeren 13,-

Hausgemachte Rote-Beeren-Grütze
mit Vanilleeis und Schlagsahne 10,-

Cheesecake Törtchen
mit frischen Früchten und Sauerkirsch-Sorbet 12,5

Westfälische Herrencrème 9,-

DIGESTIFS 2cl

Remy Martin "VSOP"	5,5
Armagnac Cles des Ducs VSOP	6,2
Vieux Calvados 8 Jahre	8,2
Don Papa – Rum Phillipinen	7,8
Matusalem – Rum Dom. Rep.	7,8

SCOTCH WHISKY

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
Glenmorangie Highland Single Malt, 12 yo	7,-
Oban Highland Single Malt, 14 yo	7,-
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	6,5
Grappa Nonino di Chardonnay	6,5
La Centenara Gran Riserva 10 J.	7,5

EDELBRÄNDE PIRCHER

Birne, Haselnuss, Obst, Mirabelle	5,8

EDELBRÄNDE MORAND

Apricotine	6,5

EDELBRÄNDE ZIEGLER

Feiner Obstbrand	6,5
Waldhimbeergeist	9,-
Schlehenbrand	11,-
Nr. 1 Wildkirschbrand	12,-
Gravenst, Apfelbrand	9,-
Zwetschgenbrand	9,-

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

APERITIFS

Prosecco	8,2
Heidsiek brut Champagner	12,2
Kir Royal (mit Prosecco)	8,7
Traubensecco (alkoholfrei)	8,2
Rieslingsekt K. Pfaffmann	8,2
Münsterländer Aperitif	9,5
Hugo	9,-
Aperol Spritz	9,-
Sherry	6,7
Martini	6,7
Campari Soda	7,7
Campari Orange	7,7

OFFENE WEINE 0,2 l

WEIßWEINE

2023er Gutsriesling
Qualitätswein, trocken
Karl Pfaffmann, Pfalz 7,8

2022er Weißburgunder
Qualitätswein, trocken
Freiherr von Gleichenstein
Kaiserstuhl, Baden 8,-

2024er „WHITE Vineyard“
Chardonnay/ Weißburgunder
Qualitätswein, trocken
Karl Pfaffmann, Pfalz 9,1

2023er Kerner
Qualitätswein, halbtrocken
Karl Pfaffmann, Pfalz 7,5

2024er Chardonnay
Qualitätswein, trocken
Karl Pfaffmann, Pfalz 8,3

2024er Grauburgunder
Qualitätswein, trocken
Karl Pfaffmann, Pfalz 8,-

2024er Sauvignon blanc
Qualitätswein, trocken
Karl Pfaffmann, Pfalz 8,9

ROSÉWEINE

2023er „PINK Vineyard“
Dornfelder/ Merlot/
Cabernet Sauvignon
Qualitätswein, trocken
Karl Pfaffmann, Pfalz 8,7

2022er Macia Batle Rosato
trocken
Santa Maria del Camí
Binissalem, Mallorca 8,7

ROTWEINE

2022er Spätburgunder
Qualitätswein, halbtrocken
Karl Pfaffmann, Pfalz 7,7

2022er „RED Vineyard“
Merlot/ Pinot Noir
Dunkelfelder
Qualitätswein, trocken
Karl Pfaffmann, Pfalz 9,7

2023er Alpaca
Cabernet Sauvignon
trocken
Las Condes, Chile 9,7

2023er Macia Batle
trocken
Santa Maria del Camí
Binissalem, Mallorca 8,7

2021er Dornfelder
Qualitätswein, trocken
Karl Pfaffmann, Pfalz 7,6

BIERE VOM FASS 0,3 l

Königs Pils	4,1
Pilsener Urquell	4,4
Pott's Landbier	4,1