



## Mittagskarte

gültig ab 16. Oktober 2021

### Fröhlicher Auftakt:

Campari-Orange	0,2 l	5,80
Campari mit Orangensaft		

### Weinempfehlung:

Merlot Vallagarina	0,2 l	6,00
trocken, leicht		
Cantina Valdadige, Brentino Belluno		

Maiscremesuppe mit Schinkenknusper	✓	6,00
Aufpreis im Mittagmenü		4,50

Geschmortes Schweinebäckchen	20,00
in Rosmarin-Preiselbeersauce mit Rosenkohl in Béchmelsauce und Kürbispüree	

### Zu jedem Menü servieren wir Ihnen eine Suppe und ein kleines Dessert:

Damhirschmedaillons mit Rotweinsauce	27,00
gebratenen Herbstpilzen, Wirsinggemüse und Herzoginkartoffeln	

Hirschragout in Malzbiersauce	25,00
mit warmer Birne und Preiselbeeren	
Maronen, Apfelrotkohl und Butterspätzle	

als kleine Portion 22,50

Wildschweinbraten in Malzbiersauce	27,00
mit warmer Birne, Preiselbeeren, Herbstpilzen, Wirsinggemüse und Butterspätzle	

Grillteller: Drei kleine Rinderhüftsteaks	24,00
mit Kräuter-Dipp, Pommes frites und buntem Salat	

als kleine Portion 24,00

Rosenkohl in zarter Käserahmsauce mit Kürbispüree und Buttercrumble	15,00
---	-------

### Tellergerichte:

Münsterländer Schlachtplatte: Rippchen, Bratwurst, Wurstebrot, Panhas mit Apfelscheiben, Sauerkraut und Kartoffelpüree	15,50
--	-------

mit zwei Schweinefiletmedaillons dazu 19,50

Hähnchenschnitzel in der Mandelkruste mit warmen Früchten, Sauce Hollandaise Krokettten und buntem Salat	18,50
--	-------

Bunte Salate mit Walnüssen	✓	14,00
Feigen, gratiniertem Ziegenkäse und kleinen Rösti		

als kleine Portion 16,50

Schnitzel mit geschmorten Champignons und Zwiebeln, Pommes frites und buntem Salat	19,00
--	-------

Pfannkuchen gefüllt mit Herbstpilzen und Kräuterschmand, dazu bunter Salat	14,50
--	-------

Kinderteller: Kleines Schnitzel mit buntem Gemüse, Pommes frites und einem Dessert	9,00
--	------

Dülmener Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und buntem Salat	20,50
---	-------

**Alle Tellergerichte erhalten Sie auch mit Tagesuppe und einem Dessert zu 3,00 Aufpreis.**

Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker	✓	11,00
--------------------------------------	---	-------

✓ = vegetarisch

Ein ganz besonderes Erlebnis ist unsere **Gänseschmaustafel**. Wir schmoren für Sie ab vier Personen eine ganze Gans, die ein Koch für Sie am Tisch tranchiert. Dazu gibt es eine köstliche Beilagensauswahl. November und Dezember 2021, nur mit Vorbestellung.