



Mittagskarte

gültig ab 25. Oktober 2025

Fröhlicher Auftakt:

"Aperol Spritz"	0,2 l	7,80
Sekt mit Aperol, Orange - auch alkoholfrei -		

Weinempfehlung:

Saint-Philippe "Les Begonias"	0,2 l	7,20
Cuvée Reservée, trocken Saint Saturnin, Languedoc AOC		

Kürbiscremesuppe mit Ingwer-Sahne	✓	7,50
Aufpreis im Mittagsmenü		6,00

Hausgemachtes Hacksteak	20,00
mit geschmorten Zwiebeln, Spiegelei Röstkartoffeln und Kopfsalat in Sahnedressing	

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

Münsterländer Speckpfannkuchen mit buntem Salat	19,50
---	-------

Schupfnudeln aus der Pfanne mit Brokkoli, Kürbis, Frischkäserahmsauce und buntem Salat	✓ 19,50
--	---------

Damhirschmedaillons mit Rotweinsauce gebratenen Herbstpilzen, Wirsinggemüse und Herzoginkartoffeln	35,00
--	-------

Wildragout in Malzbiersauce mit warmer Birne, Preiselbeeren Rotkohl und Butterspätzle	31,00
---	-------

als kleine Portion	28,00
--------------------	-------

Hähnchenschnitzel „Hawaii“ mit warmen Früchten, Sauce Hollandaise Kroketten und buntem Salat	24,00
--	-------

als kleine Portion	21,50
--------------------	-------

Schnitzel mit geschmorten Champignons und Zwiebeln, Pommes frites und buntem Salat	24,00
--	-------

Ganze gebratene Scholle mit Speck und zerlassener Butter Salzkartoffeln und buntem Salat	27,00
--	-------

Schweinefiletmedaillons mit milder Bavaria-Blue-Sauce Butterspätzle und buntem Salat	27,00
--	-------

Rumpsteak 200 g mit Champignons Sauce béarnaise, Pommes frites und buntem Salat	36,00
---	-------

Tellergerichte:

Münsterländer Schlachtplatte: Rippchen Bratwurst, Wurstebrot, Panhas mit Apfelscheiben, Sauerkraut und Kartoffelpüree	21,00
---	-------

Pfannkuchen gefüllt mit Herbstpilzen und Kräuterschmand, dazu bunter Salat	✓ 18,00
--	---------

Schweinerückenschnitzel mit Tante Marias gutem Kartoffelsalat	17,00
---	-------

Lauwarme Kürbis-Quiche mit Kräuterschmand und bunter Salatgarnitur	✓ 17,00
--	---------

Kinderteller: Kleines Schnitzel mit Gemüse, Pommes frites und Dessert	12,00
---	-------

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

✓ = 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 2025, nur mit Vorbestellung.