

# Vorspeisen

starters

- Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse** regional  
Preiselbeerdressing | gratiniertem Ziegenkäse | Birnenspalten | Walnüssen  
Lactose | Senf | Schalenfrüchte EUR 13,00
- Rote Bete Carpaccio** vegan regional  
Orangenvinaigrette | gebratene Champignons | Feldsalat  
Senf EUR 11,00
- Wildterrine** regional  
Hirschfilet im Bläterteigmantel | Orangenmarmelade | Rotkrautsalat  
Lactose | Ei | Gluten EUR 18,50
- Münsterländer Kartoffelsuppe** vegan regional  
Liebstöckel | Gemüsebrunoise  
wahlweise mit Mettenden  
Senf EUR 8,00  
+ EUR 1,00

# Hauptgänge

main dishes

- Coq au vin** regional  
geschmorter Spitzkohl | Parmesan-Kartoffelgratin  
Alkohol | Sellerie | Lactose EUR 21,00
- Tagliarini aglio al olio** vegetarisch  
Knoblauch | Chili | Kirschtomaten | Rucola  
wahlweise mit Garnelen  
Ei | Gluten | Lactose | Schalentiere EUR 19,00  
+ EUR 5,50
- Wiener Schnitzel**  
Pommes Frites | Beilagensalat  
Ei | Gluten | Lactose | Senf EUR 29,00
- Kabeljaufilet im Speckmantel auf Senfsauce**  
geschmorte Dillgurken | Gewürzreis  
Alkohol | Lactose | Sellerie | Senf | Sesam EUR 22,50

**Aprikosen-Kichererbsen-Curry** 


Geröstete Cashewkerne | Süßkartoffel | Reis  
wahlweise mit Hähnchenstreifen oder Garnelen  
Gluten | Schalenfrüchte | Sellerie | Schalentiere

EUR 16,50  
+ EUR 5,00

**Entenbrustburger im Brioche Bun**

Rotkrautsalat | gegrillte Birne | getrüffelte Aioli  
Walnüsse | Camembert  
Alkohol | Lactose | Sellerie | Senf | Sesam

EUR 24,00

Nichts dabei? Lieber vegetarisch oder vegan?   
Viele Gerichte lassen sich schnell verwandeln.  
Unsere Köche beraten Sie gern persönlich.

# Mix & Match

für Ihr Lieblingsgericht

Stellen Sie sich Ihr Lieblingsgericht mit  
Beilagen & Co. selbst zusammen

## 1. Hauptgang

Main dishes

### Lammhaxe | Rosmarinsauce

Alkohol | Sellerie

EUR 24,50

### Schweinefilet | Pilz-Rahm-Sauce

Alkohol | Sellerie

Lady cut | 120g

EUR 15,00

Normal cut | 180g

EUR 19,00

### Rinderfilet | Cognac-Pfeffer-Sauce

Alkohol | Sellerie

Lady cut | 120g

EUR 26,00

Normal cut | 180g

EUR 31,00

### Surf and Turf | Rinderfilet | Garnelen | Balsamikosauce

Alkohol | Sellerie | Schalentiere

Lady cut | 120g

EUR 31,00

Normal cut | 180g

EUR 38,00

### Seeteufel | Zitronen-Safran-Sauce

Alkohol | Sellerie

EUR 23,00

## 2. Beilagen & Saucen

sides and sauces

- Parmesan-Kartoffelgratin  
Lactose
- Salbeignocchi  
Ei | Lactose
- Pommes Frites

je EUR 5,50

## 3. Gemüsebeilagen

vegetables

- Geschmorter Spitzkohl **regional**
- Speck-Rosenkohl **regional**  
Lactose
- Beilagensalat **regional**  
Senf

je EUR 5,50

# Saisonale Spezialitäten

Seasonal specialities

## Cesar Salat

Salatherzen | gegrillter Rosenkohl | Hähnchenbrust  
Croûtons | Parmesanraspel  
Ei | Fisch | Gluten | Lactose | Senf

EUR 16,50

## Getrüffelte Selleriesuppe vegan regional

Croûtons  
Gluten | Sellerie

EUR 9,50

## Grünkohl mit Kassler und Mettwurst regional

Bratkartoffeln | Senf  
Gluten | Senf

EUR 19,50

## Flammkuchen

geräucherte Entenbrust | Camembert | Apfel  
Preiselbeeren | Zwiebeln  
Gluten | Lactose

EUR 16,50

# Desserts

desserts

## Apfel-Crumble vegetarisch regional

Apfel | Butterstreusel | Baileyseis  
Alkohol | Ei | Gluten | Lactose

EUR 10,00

## Gebackener Crêpeas regional

warme Früchte | Sahne  
Ei | Gluten | Lactose

EUR 9,50

## Internationaler Käse

Fruchtsenf | Pumpernickel | Rotweibirne

EUR 16,00

# Kinderkarte

*kids' menu*

## Chicken Nuggets

Möhren | Kartoffelstampf

EUR 9,00

## Pasta

*vegetarisch*

Tomatensauce | Parmesan

EUR 8,00

## Cheeseburger

Tomate | Gurke | Ketchup  
Mayonnaise | Pommes frites

EUR 12,00

## Mini Crêpes

Banane | Nutella | Sahne

EUR 6,00

## „Eiszwerg“

Erdbeereis | Vanilleeis  
Schokostreusel | Sahne

EUR 5,00