



Herzlich willkommen!

Unsere à la carte Gerichte an Ostern

Als Aperitif vorweg empfehlen wir

Glas „Münsterländer Aperitif“

mit Walderdbeeren, Minze und Sekt aufgefüllt

0,2l 7,50 €

Glas „Lillet“

Vermouth aufgefüllt mit Schweppes Wild Berry

0,2l 7,50 €

Glas „Hugo free“

Alkoholfreier Sekt mit Holundersirup

Minze und Eis aufgefüllt

0,2l 7,50 €

Unsere Weinempfehlung

Karl Pfaffmann

Grauburgunder, trocken

Pfalz

Flasche 0,75l 23,90 €

Karaffe 0,2l 6,90 €

Schönmehl

Roséwein, halbtrocken-fruchtig

Nahe

Flasche 0,75l 23,90 €

Karaffe 0,2l 6,90 €





Zur Einstimmung
Ofenbaguette mit unserem Landhausdipp
3,50 €

Etwas zum Löffeln?

Westfälische Hochzeitssuppe
mit Blumenkohl, Eierstich und Klößchen
7,50 €

Rote Bete-Creme-Suppe
mit Fetawürfel
7,50 €

Landhaussalat

Bunte Blattsalate mit Paprikastreifen, Kirschtomate und Gurke
dazu Baguette und Landhausdip
15,90 €

- mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen + 4,90 €
- mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Kürbiskernen + 5,90 €

Wahlweise mit Honig-Senf-Dressing oder Limette-Joghurt-Dressing

Pochiertes Lachs- und Rotbarschfilet
auf Blattspinat mit Senfsoße und Salzkartoffeln
26,90 €

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
auf einer Curry-Obst-Soße und Cranberrys
dazu Reis und Salat
21,90 €

Lammkeule vom Osterlamm
an Rosmarinsoße mit feinen Speckböhnchen
dazu Schwenkkartoffeln
25,90 €





Schweineschnitzel „Jäger Art“
mit Champignonrahmsoße
dazu Brödelkes und Salat
21,90 €

„Landliebe“ Gegrillte Schweinemedallions im Speckmantel
auf Pfeffer-Soße mit geschmorten Champignons und Zwiebeln
dazu Brödelkes und Salat
25,90 €

„Zwiebelfleisch“
Gekochtes Rind- und Hühnerfleisch aus dem Sudkessel überzogen
mit einer leichten Zwiebelsoße, dazu Salzkartoffeln und Salat
23,90 €

„Rheinischer Sauerbraten“ vom Rind
mit Rumrosinen, dazu Kohlrabi in Rahmsoße
und Salzkartoffeln
24,90 €

Rumpsteak vom Angusrind „Friesen Art“
mit geschmorten Champignons und Zwiebeln
dazu Bratkartoffeln und Salat
34,90 €

„Vegetarischer Frühlingsgenuss“
mit Kartoffeln, Kohlrabi, Möhren, Spitzkohl
und Frühlingszwiebeln in Kräuter-Käsesoße
mit Rucola und Schafskäse
19,50 €

Veganes Gemüse-Kokos-Curry
mit Paprika, Edamame, Grüner Spargel,
Rucola, Cashewkerne und Curryreis
19,50 €



Oder vielleicht doch Lust auf Burger?

Landhaus Burger mit saftigem Rindfleisch-Patty
belegt mit Bacon, Salat, Gurke, Röstzwiebeln und Red-Peppajam

Veganer Burger mit veganem Ofenbrötchen
Gemüsepatte von Brokkoli und Spinat, Tomate, Gurke, Zwiebeln,
Edamame und Guacamole-Creme

Zu den Burgern servieren wir Ihnen unsere leckeren Brödelkes
mit hausgemachtem Kräuterdipp
Preis je Burger 20,50 €

Für unsere kleinen Gäste

„Little Angel“ Kleines Hähnchenschnitzel
mit Kroketten und Erbsen-Möhren
11,50 €



Und nach dem Essen vielleicht einen ...

Espresso Originale
2,50 €

Cappuccino Italiano
3,30 €

oder eine leckere
Herrencreme
6,90 €

Gerne bringen wir Ihnen auch unsere Dessertkarte

Guten Appetit!

