



**Zur Einstimmung auf Ihr Ostermenü  
empfehlen wir**

<i>Glas „Münsterländer Aperitif“ mit Walderdbeeren, Minze und Sekt aufgefüllt</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Glas „Lillet“ Vermouth aufgefüllt mit Schweppes Wild Berry</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Glas „Hugo free“ Alkoholfreier Sekt mit Holundersirup Minze und Eis aufgefüllt</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,50 €</i>

**Unsere Weinempfehlung**

*Karl Pfaffmann  
Grauburgunder  
trocken  
Pfalz*

*Flasche 0,75l 25,90 €  
Karaffe 0,2l 7,90 €*

*Weinmanufaktur Untertürkheim  
Roséwein  
halbtrocken  
Württemberg*

*Flasche 0,75l 25,90 €  
Karaffe 0,2l 7,90 €*



# *stermenüs*



*Westfälische Festtagssuppe  
mit Blumenkohl, Eierstich und Klößchen*



## *Menü 1*

*Zartes Rind- und Hühnerfleisch  
aus dem Sudkessel, überzogen mit  
einer leichten Zwiebel-Sahnesoße  
dazu Salzkartoffeln und Salate*

*39,90 €*



## *Menü 2*

*Pochiertes Lachs- und Rotbarschfilet  
auf Blattspinat mit milder Senfsoße  
dazu Salzkartoffeln*

*44,50 €*



## *Menü 3*

*„Rheinischer Sauerbraten“ vom Rind  
mit Rumrosinen, dazu Rotkohl  
und Kartoffelklößchen*

*40,90 €*



## *Dessert*





*Westfälische Festtagssuppe  
mit Blumenkohl, Eierstich und Klößchen*



*Menü 4*

*Zarte Ochsenbäckchen  
mit Portweinsauce dazu Speckböhnchen und Gratinkartoffeln*

*43,90 €*



*Menü 5*

*Lammkeule vom Osterlamm  
an Rosmarinsauce mit feinen Speckböhnchen  
dazu Gratinkartoffeln*

*43,90 €*



*Menü 6*

*Gegrillte Schweinemedallions im Speckmantel  
auf Pfeffer-Soße mit geschmorten Champignons und Zwiebeln  
dazu Röstlinchen und Brokkoli*

*41,90 €*



*Dessert*



*Westfälische Festtagsuppe  
mit Blumenkohl, Eierstich und Klößche*



*Menü 7*

*Gegrilltes Hähnchenbrustfilet  
auf einer Curry-Obst-Soße und Cranberries  
dazu Reis und Salat*

*37,90 €*



*Menü 8*

*Rumpsteak vom Angusrind „Friesen Art“  
mit geschmorten Champignons und Zwiebeln  
mit Röstinchen und Salate*

*47,90 €*



*Menü 9*

*Schweineschnitzel „Jäger Art“  
mit Champignonrahmsoße  
dazu Kroketten und Salate*

*37,90 €*



*Dessert*



*Westfälische Festtagssuppe  
mit Blumenkohl, Eierstich und Klößchen*



*Menü 10*

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

*34,90 €*



*Menü 11*

*Veganes Gemüse-Kokos-Curry  
mit Paprika, Zucchini, Möhren, Edamame,  
Rucola, Cashewkerne und Curryreis*

*34,90 €*



*Menü 12*

*Für unsere kleinen Freunde (bis 12 Jahren)  
Kleines Hähnchenschnitzel im Knuspermantel  
an Erbsen, Möhren und Kroketten*

*20,90 €*



*Dessert*





***Und nach dem Essen vielleicht einen ...***

<i>Espresso – Originale</i>	2,50 €
<i>Cappuccino – Italiano</i>	3,30 €

