



**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 23,90 €  
Karaffe 0,2l 6,90 €*

*Schönmehl  
Roséwein  
halbtrocken-fruchtig  
Nahe*

*Flasche 0,75l 23,90 €  
Karaffe 0,2l 6,90 €*



# *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*

*38,90 €*



## *Menü 2*

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

*44,50 €*



## *Menü 3*

*„Rheinischer Sauerbraten“ vom Rind  
mit Rumrosinen, dazu Kohlrabi in Rahmsauce  
und Salzkartoffeln*

*39,90 €*



## *Dessert*





*Westfälische Festtagssuppe  
mit Blumenkohl, Eierstich und Klößchen*



*Menü 4*

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

*39,90 €*



*Menü 5*

*Lammkeule vom Osterlamm  
an Rosmarinsoße mit feinen Speckböhnchen  
dazu Schwenkkartoffeln*

*44,50 €*



*Menü 6*

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

*36,90 €*



*Dessert*





*Westfälische Festtagsuppe  
mit Blumenkohl, Eierstich und Klößchen*



*Menü 7*

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

*46,50 €*



*Menü 8*

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

*36,90 €*



*Menü 9*

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

*34,90 €*



*Dessert*





*Westfälische Festtagssuppe  
mit Blumenkohl, Eierstich und Klößchen*



*Menü 10*

*Veganes Gemüse-Kokos-Curry  
mit Paprika, Edamame, Grüner Spargel,  
Rucola, Cashewkerne und Curryreis*

*34,90 €*



*Menü 11*

*Schweineschnitzel „Schweizer Art“  
Mit drei Stangen frischem Spargel und Kochschinken belegt  
Sauce Hollandaise und Käse gratiniert  
mit Röstinchen*

*42,90 €*



*Menü 12*

*Portion frischer deutscher Spargel  
Mit rohem und gekochtem Schinken  
Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise*

*41,90 €*



*Dessert*





*Westfälische Festtagssuppe  
mit Blumenkohl, Eierstich und Klößchen*



*Menü 13*

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

*19,90 €*



*Dessert*

*Und nach dem Essen vielleicht einen ...*

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

