

## Suppen

|  |               |
|--|---------------|
| <i>Rahmsuppe vom Muskatkürbis<br/>mit Einlage, Sahnehäubchen, Stangenbrot.....</i> | <i>5,90 €</i> |
| <i>Wildrahmsuppe<br/>mit Einlage, Stangenbrot.....</i>                             | <i>6,95 €</i> |
| <i>Hummerschaumsüppchen<br/>mit Krevetten, Stangenbrot.....</i>                    | <i>7,30 €</i> |

## Vorspeisen

|   |                |
|---|----------------|
| <i>Hummerkrabben „Café de Paris“<br/>an marinierten Blattsalaten, Stangenbrot.....</i>                                  | <i>16,95 €</i> |
| <i>Geräuchertes Forellenfilet und Buttermakrele<br/>mit Sahnemeerrettich, Salatbouquet, Toast, Butter.....</i>          | <i>9,45 €</i>  |
| <i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Scharlottenviniagrette, Kapern<br/>Pinienkerne, Parmesan, Stangenbrot, Butter.....</i> | <i>14,80 €</i> |
| <i>Gebratene Austernpilze<br/>in Kräuterrahmsauce an Servierrtenknödel.....</i>   | <i>11,45 €</i> |

## Mittags reichen wir zu allen Hauptgerichten Suppe und Dessert

### Vegetarische Hauptgerichte

|   |                |
|---|----------------|
| <i>Omelette mit Austernpilzen, Champignons, Salatteller, Röstkartoffeln.....</i>  | <i>12,60 €</i> |
| <i>Hausgemachte Maultaschen mit Gemüsefüllung<br/>Tomatensauce, Parmesan, Salatteller.....</i>                            | <i>12,90 €</i> |
| <i>Vegetarierteller mit frischen Gemüsen vom Markt<br/>Sauce Hollandaise überbacken Salatteller, Kartoffelgratin.....</i> | <i>15,50 €</i> |

### Hauptgerichte

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“ an Salatbouquet, Röstkartoffeln.....</i>  | <i>12,60 €</i> |
| <i>Großer Speckpfannkuchen mit Salatteller.....</i>  | <i>12,60 €</i> |
| <i>Westfälischer Grünkohleintopf mit Kasselerrücken, Mettendchen.....</i>  | <i>14,10 €</i> |
| <i>Rahmgeschnetztes „Züricher Art“ mit Weißwein abgelöscht<br/>frischen Champignons, Salatteller, Butterspätzle.....</i> | <i>14,30 €</i> |
| <i>Gefüllte Rinderrouladen mit Gemüsebouquet, Salatteller, Salzkartoffeln.....</i>                                       | <i>16,35 €</i> |
| <i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit Gemüsebouquet, Salatteller, Kroketten...</i>                                       | <i>16,60 €</i> |
| <i>Putenschnitzel „Florida“ mit gebackenen Früchten<br/>Curryrahmsauce, Salatteller, Reis.....</i>                       | <i>16,60 €</i> |
| <i>Seniorenportion.....</i>  | <i>13,85 €</i> |
| <i>Schweinelendchen mit frischen Champignons<br/>Sauce Hollandaise überbacken, Salatteller, Kroketten.....</i>           | <i>17,95 €</i> |
| <i>Seniorenportion.....</i>  | <i>15,65 €</i> |
| <i>Schweinemedallions im Parmesanmantel<br/>an Spinatnudeln, Tomatensauce, Salatteller.....</i>                          | <i>19,30 €</i> |
| <i>Schweinelendchen im ganzem gebraten mit Austernpilzen<br/>Gemüsebouquet, Salatteller, Kartoffelgratin.....</i>        | <i>21,15 €</i> |

|   |                |
|---|----------------|
| <i>Steakteller „a la maison“ mit Kräuterrahmsauce<br/>Gemüsebouquet, Salatteller, Berner Rösti.....</i>   | <i>19,30 €</i> |
| <i>Gefüllte Perlhuhnbrust<br/>auf Steinpilzsauce, Gemüsebouquet, Salatteller, Servierttenknödel.....</i>  | <i>18,30 €</i> |
| <i>Entenbrust von der Barberie Ente an Orangensauce<br/>Gemüsebouquet, Salatteller, Kartoffelgratin.....</i>                                    | <i>23,90 €</i> |
| <i>Lammhüfte unter einer Kräuter-Senf-Kruste<br/>Böhnchen im Speckmantel, Salatteller, Berner Rösti .....</i>                                   | <i>20,60 €</i> |
| <i>Zarte Kalbsleber mit Röstzwiebeln<br/>Apfelspalten, Salatteller, Kartoffelgratin.....</i>  | <i>20,90 €</i> |
| <i>„Münsterländer Zwiebelfleisch“<br/>gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Salatteller, Salzkartoffeln.....</i>                              | <i>16,60 €</i> |
| <i>Seniorenportion.....</i>   | <i>13,80 €</i> |
| <i>Rumpsteak vom Angus mit Rotwein- Schalottensauce, Kräuterkruste<br/>überbacken, Böhnchen im Speckmantel, Salatteller, Kartoffelgratin...</i> | <i>22,90 €</i> |
| <i>Rumpsteak vom Angus mit Schneckenragout<br/>Gemüsebouquet, Salatteller, Berner Rösti.....</i>  | <i>24,30 €</i> |
| <i>Filetsteak im Speckmantel<br/>Kräuterbutter, mediterranem Gemüse, Salatteller, Röstkartoffeln.....</i>                                       | <i>25,80 €</i> |
| <i>Filetsteak mit Pfefferrahmsauce<br/>Gemüsebouquet, Salatteller, Berner Rösti.....</i>  | <i>26,80 €</i> |
| <i>Filetsteak mit Austernpilzen<br/>Böhnchen im Speckmantel, Salatteller, Kartoffelgratin.....</i>  | <i>28,20 €</i> |
| <i>Wildragout mit gefüllter Williamsbirne, Salatteller, Butterspätzle.....</i>  | <i>17,90 €</i> |
| <i>Wildschweinrücken auf Rotweinjus<br/>Johannisbeerrotkohl, Apfelspalten, Salatteller, Servierttenknödel.....</i>                              | <i>20,90 €</i> |
| <i>Hasenrückenfilet „Schwarzwälder Art“ mit Schattenmorellen,<br/>Champignons in Wildrahmsauce, Gemüsebouquet, Salatteller, Kroketten.....</i>  | <i>24,90 €</i> |
| <i>Hirschkalbsrücken mit Austernpilzen<br/>Preiselbeersauce, Gemüsebouquet, Salatteller, Kartoffelgratin.....</i>                               | <i>23,60 €</i> |
| <i>Rehrücken mit Walnusskruste, gefüllter Williamsbirne, Wildrahmsauce<br/>Gemüsebouquet, Salatteller, Servierttenknödel.....</i>               | <i>28,80 €</i> |
| <i>Gebratene Schollenfilets „Finkenwerder Art“ Salatteller, Röstkartoffeln.....</i>   | <i>18,40 €</i> |
| <i>Gegrilltes Zanderfilet an Pommery- Senfsauce<br/>Gemüsebouquet, Salatteller, Salzkartoffeln.....</i>   | <i>22,30 €</i> |
| <i>Gegrilltes Filet vom Frischlachs<br/>auf Champagnersauce, Gemüsebouquet, Salatteller, Reis.....</i>  | <i>22,60 €</i> |
| <i>Seeteufelmedaillons auf Hummerschaumsauce<br/>Gemüsebouquet, Salatteller, Reis.....</i>  | <i>25,10 €</i> |

*In unseren Speisen könnten Allergene enthalten sein.  
Bei Fragen dazu, wenden Sie sich bitte an unseren Service.*

*Sonntags abends Restaurant geschlossen*