

Vorspeisen

Ein echter Feta aus dem Ofen
auf gehobelten Champignons, Frühlingszwiebeln, Knoblauch,
und roten Zwiebeln, dazu Toastbrot
9,80 €

Vorspeisenteller zum Selberbauen
mit Salatbouquet in Vinaigrette, Bärlauchkäsedip, Toast 2,80 €

nach Wahl dazu:

ein gebratenes Schinkenröllchen	4,10 €
eine Portion Kirmes-Champignons (vegan)	3,90 €
2 kleine Bruschetta (vegan)	3,30 €
2 Mozzarella Sticks	2,80 €
ein paar Zwiebelringe in Bierteig	2,20 €
3 gebackene Champignons	3,30 €
3 Broccoli & Cheese Nuggets	2,80 €
3 Chili Cheese Nuggets (vegan)	2,80 €
3 Käse-Zwiebel-Ringe (vegan)	3,00 €
3 Chicken Pops (vegan)	2,50 €

Suppen

Münsterländer Hochzeitssuppe
wie bei Oma mit einem Zwieback serviert 6,80 €

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage,
Sahnehaube und gerösteten Mandelblättern 7,00 €

Für die Kleinen

Mini Burger

mit 100 g Beef, hausgemachter Burger Sauce, ein bisschen
Grünzeug im Laugen Burger Bun, dazu krosse Fritten 11,30 €

Hähnchen Nuggets mit krossen Fritten und Apfelmus 7,80 €

Kleine Portion krosse Fritten 3,00 €

Vegetarisches

8 Köstlichkeiten

Große Gemüsevariation mit Käse überbacken,
dazu Kartoffelröstinchen 16,20 €

„Gebakener Camembert“

mit Preiselbeeren, Ananas, Salatgarnitur, Toast und Butter 12,10 €

Käsespätzle aus eigener Herstellung

dazu gebratene Zwiebeln und gemischter Salat 14,90 €

Große Folienkartoffel mit

bunter Salatgarnitur und Bärlauchkäsedip 13,80 €

unsere Burger

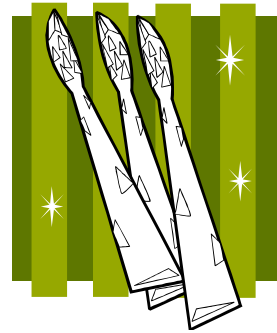
siehe nächste Seite

Unser Fisch

Rotbarschfilet „Müllerin“

mit gebratener Zitrone, Bärlauch-Frischkäse-Dip
Schmorkartoffeln und Salat 24,70 €

Frischer weißer Spargel vom Hof Junge-Bornholt in Riesenbeck



1/2 Pfund frischer Spargel mit:

-Rührei, gekochtem und luftgetrocknetem Schinken	25,60 €
-einem Jungschweinschnitzel	26,20 €
-gebratenem Rotbarschfilet	25,60 €
-zwei Schweinemedallions	28,20 €

Zu diesen Spargelgerichten servieren
wir Ihnen Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

Schinkenröllchen

frischer Spargel mit jungem Gouda im Schinkenmantel, in der Pankohülle knusprig gebraten, dazu Sauce Hollandaise, Butterkartoffeln und bunter Salat	21,40 €
als kleine Portion	17,20 €

Kaiserrolle

frischer Spargel mit Kochschinken und Sauce Hollandaise im Pfannkuchen gerollt, mit jungem Brie überbacken	27,80 €
---	---------

Spargel „Schinken“ Spezial

1/2 Pfund frischer Spargel auf gebratenem Kochschinken mit Sauce Hollandaise überbacken dazu Butterkartoffeln	25,70 €
--	---------

Sie können natürlich unseren frischen Spargel ganz nach Ihren
Wünschen zu anderen Gerichten kombinieren

Unsere Burger

bestehen aus
100 % reinem Rinderbrisket, kräftig mariniert und für jede Bestellung wird
frisch gewolft und handgeformt, im Homestyle Burger Bun



08/15 Burger

mit geschmolzenem Gouda, krossem Speck,
hausgemachter Burger Sauce, Röstzwiebeln
Tomate, frischer Gurke und buntem Salat

als Chef Burger mit einem ½ Pfund Beef	21,20 €
als Lady Burger mit 150g Beef	17,00 €
als Veggie-Burger mit einem leckeren Gemüsepatte	14,90 €

Bärlauch Burger

mit Bärlauchmayonnaise, buntem Salat, frischer Tomate,
geschmolzenem Gouda, karamellisierten roten Bärlauchzwiebeln
und Hela Tomatenketchup

als Chef Burger mit einem ½ Pfund Beef	19,80 €
als Lady Burger mit 150g Beef	16,50 €
als Veggie-Burger mit einem leckeren Gemüsepatte	13,50 €

Rinderbrust 24h im Ofen gebraten

intensiv im Geschmack, fein zerrissen, mit gebratenen Zwiebeln
dazu eine Folienkartoffel, Bärlauchkäsedip und Salat

26,50 €

Spareribs nach eigener Rezeptur mariniert und ganz langsam butterweich gegart

dazu krosse Fritten und Cole Slaw

23,30 €

Hähnchenbrust in der Bärlauch-Kruste

auf geschmolzenem Brie und Preiselbeeren,
dazu Kroketten und Salat

21,70 €

Unser Klassiker (ab zwei Personen)

„Clemenshafener“ -Platte

kl. Schnitzel, Schweinemedallions und kl. Rumpsteaks,
Sauce Hollandaise, Gemüse nach Angebot, heißes Obst,
frische Champignons in Rahm und Kroketten pro Person 25,10 €

Schnitzel aus dem Jungschweinerücken

- „Wiener Art“ mit Zitrone, Kapern und Sardellenfilets 19,40 €
 - „Hawaii“ mit Ananas, Pfirsich und Käse überbacken 20,30 €
 - gebratene Zwiebeln 21,70 €
 - Zigeuner*innensauce aus eigener Herstellung 21,10 €
 - Förster Art - mit frischen Champignons in Rahm 21,10 €
 - Pfefferrahmschnitzel 21,10 €
- vom Hähnchen + 1,10 €

Medallions aus der Schweinelende

- frischen Champignons in Rahm 23,20 €
- gebratene Zwiebeln und Spiegelei 23,30 €
- grüner Pfefferrahmsauce 23,20 €
- Preiselbeeren und Camembert überbacken 26,00 €

Rumpsteak von Münsterländer Färsen, Fett- und Sehnenfrei

- frischer Bärlauchbutter 34,00 €
- gebratene Zwiebeln 35,90 €
- grüner Pfefferrahmsauce 37,00 €
- mit frischen Champignons in Rahm 37,00 €

dazu wählen Sie bitte:

Bratkartoffeln, Kroketten, Röstinchen **oder** krossen Fritten
und
Gemischter Beilagensalat **oder** Saisongemüse

Beilagen

Pommes-Frites	4,80 €
Kroketten	4,40 €
Bratkartoffeln	5,00 €
Röstinchen	5,00 €
Gemüse der Saison	5,00 €
Gemischter Beilagensalat	5,00 €
Großer gemischter Salatteller	10,50 €
Mayonnaise	0,90 €
Tomaten Ketchup	0,90 €
Senf	0,90 €
Bärlauchbutter	1,10 €
Champignonrahmsauce	3,80 €
Sauce Hollandaise	3,80 €
Zigeuner*innensauce	3,80 €
Pfeffersauce	3,80 €
2 Mozzarella Stick	2,80 €
Geschmorte Zwiebeln	3,80 €

Kleine Portionen gewünscht? ... fragen sie unser Team
Bei Fragen zu Allergenen sprechen sie uns gerne an oder schauen sie in unser
Verzeichnis der Zusatzstoffe