



Unsere Herbstkarte

Unser Herbstmenü

Hausgeräucherte Pastrami

Chorizo-Paprikasalsa | Schnittlauchmayonnaise | Röstzwiebeln | Butterbrioche



Kürbiscremesuppe

Jakobsmuschel | Kokosschaum



Rumpsteak vom nordfriesischen Rind „Strindberg“

Portweinjus | zweierlei Sellerie | Meerrettich-Baumkuchen



Variation von Quitte

Haselnuss | Birne

3 Gang Menü 57.00 €

ohne Suppe

mit Weinbegleitung 72.00 €

4 Gang Menü 67.00 €

mit Weinbegleitung 85.00 €

letzte Menüannahme 20:30 Uhr



Unsere Herbstkarte

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe

Jakobsmuschel | Kokosschaum

13.50 €

Herbstliche Blattsalate

Bunte Bete | Ziegenkäse | Haselnüsse

Vorspeisen-Portion 15.50 €

Hauptgang-Portion 19.50 €

wahlweise mit gebratener Maishähnchenbrust

zzgl. 8.50 €

Hausgeräucherte Pastrami

Chorizo-Paprikasalsa | Schnittlauchmayonnaise | Röstzwiebeln | Butterbrioche

17.50 €

Bier - / Weinbegleiter

Westfälischer Knochenschinken | Parmesan | Oliven

8.50 €



Unsere Herbstkarte

Hauptgänge

Getrübte Kartoffelgnocchi

Ziegenhartkäse | Pilzgeröstel | Frühlingslauch

23.50 €

wahlweise mit gebratener Maishähnchenbrust

zzgl. 8.50 €

Auf der Haut gebratener Saibling

Beurre Blanc | Orangen-Fenchel-Relish | Ingwerkürbis | Kürbiskern-Arancini

27.50 €

Gebratene Wildschweinbratwurst aus eigener Jagd

Schmorzwiebeln | Rotkohl | Kartoffelstampf

19.50 €

Cheese Burger

Brioche Bun | Rindfleischpatty | Schmorzwiebeln | Bacon | Cheddar

20.50 €

mit Pommes Frites

26.00 €

Rumpsteak vom nordfriesischen Rind „Strindberg“

Portweinjus | zweierlei Sellerie | Meerrettich-Baumkuchen

180g: 33.50 €

220g: 37.50 €



Unsere Herbstkarte

Dessert

Affogato

Espresso | hausgemachtes Vanilleeis
5.80 €

Walnusseis

Zwetschgenröster | Ofenpfannkuchen
10.50 €

Variation von Quitte

Haselnuss | Birne
14.50 €

Ausgewählter Bio-Käse

mit verschiedenen Käsesorten aus dem Münsterland
Baguette | Chutney | Butter
16.50 €

Öffnungszeiten

Montag-Samstag ist unser Restaurant von 18:00-21:30 für Sie geöffnet.
Sonn- und Feiertags ist unser Restaurant geschlossen.