

## Suppen

- |   |  |      |
|---|--|------|
| 1 | <i>Spezialität des Hauses,<br/>Ladbergener Hochzeitssuppe mit Markklößchen,<br/>Eierstich und Blumenkohl</i> 4 | 4,90 |
| 2 | <i>Feines Süppchen vom Hokaido Kürbis<br/>mit Chilisahne und Croutons</i>                                      | 6,50 |
| 3 | <i>Kräftige Hirschrahmsuppe mit Hagebuttensahne<br/>und Apfelzimbrot</i> 1,4                                   | 9,50 |
| 4 | <i>Feine Steckrübensuppe mit Kaßlerwürfeln</i> 1   | 6,50 |

## Vorspeisen

- |   |   |      |
|---|---|------|
| 5 | <i>Zwei kleine Reibeplätzchen mit Rauchlachs,<br/>Sträußchen von Pflücksalaten mit westfälischem<br/>süß-sauren Zitronensahne-Dressing</i> 2,1,9  | 7,50 |
| 6 | <i>Milder Ziegenkäse vom Grill mit Honig überbacken,<br/>auf Portwein-Apfel-Chutney und Baguette</i> 2,9  | 8,50 |
| 7 | <i>Gefüllte Avocado mit Garnelen</i> 2,1,9  | 9,50 |
| 8 | <i>Kirschtomaten mit Ruccola, Avocado<br/>und steirischem Kürbiskernoel</i>   | 9,50 |
| 9 | <i>Kleine, westfälische Vorspeisen:<br/>Münsterländer Hochzeitssuppe, Reibeplätzchen<br/>mit Rauchlachs, Schinken aus der Region auf<br/>gebuttertem Pumpernickel-Canapés mit<br/>Spiegelei von der Wachtel</i> 2,1,4 | 9,50 |

## *Salate*

- 12 *Hähnchenbrustfilet in der Knusperkruste mit jahreszeitlichen Blattsalaten, gefülltem Pfirsich, gebackener Kokosbanane, Orangenrädern, Honigmelone, Curry-Fruchtdressing* 12,50
- 13 *Pflücksalate der Jahreszeit mit karamellisierten Würfeln von Roter Bete, Avocado und Creme-Dressing von dunklem Balsamico* 11,50
- 14 *Ziegenkäse mit Honig überbacken und Preiselbeeren, Blattsalate der Jahreszeit, Antipasti Gemüse, dunkler Creme de Balsamico und Baguette* 13,50
- 15 *Salat des Meeres, Blattsalate mit geräuchertem Lachs, Thunfisch, Garnelen, Ei, Oliven, Tomaten, Baguette, Cocktail-Dressing* 15,50
- 10 *Kleiner Blattsalat mit süß-saurem Zitronensahne-Dressing* 3,80
- 11 *Kleiner Blattsalat mit klarem Kräuter-Dressing* 3,80
- 16 *Kleiner Blattsalat mit Cocktail-Dressing* 3,80
- 21 *Mediterraner Antipasti-Teller: Marinierte, gegrillte Gemüse, Balsamico-Champignons, Portweinzwiebeln, Melone und Schinken, Oliven, Vitello Tonato vom Rind, Avocado mit Garnelen, Lachs aus dem Rauch* 2,4,1 16,50

## *Pasta*

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 17 | <i>Getrüffelte Tortelloni mit Walnüssen, Zucchini, Kirschtomaten, Ruccola und Pestosauce,</i>                                | 13,50 |
| 18 | <i>Fettuccine mit Ruccola – Kräuterpesto, karamellisierter Roter Bete und Avocado</i>  | 13,50 |
| 19 | <i>Penne mit Streifen von der Hähnchenbrust, Kirschtomaten, Zucchini, Brokkoli, gelben und roten Paprika, Bechamel-Sauce</i> | 14,50 |

## *Das hat jetzt Saison*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 144 | <i>Frischlingstopf, schieres Fleisch aus der Keule geschnitten, in kräftiger Wildsauce mit kleinen Kartoffelklößen unter der Semmelkruste 1,2,</i> | 17,50 |
| 145 | <i>Hirschbraten aus der Keule, Preiselbeer-Wildsauce, Apfelrotkraut, gefüllter Pfirsich, hausgemachte Spätzle 1,2,4</i>                            | 22,-  |
| 147 | <i>Hirschrücken rosa gebraten, Portwein-Wildsauce, gefüllter Pfirsich, Apfelrotkraut hausgemachte Spätzle 1,2</i>                                  | 28,50 |
| 148 | <i>Gänsebrust geschmort aus dem Ofen mit kräftiger, eigener Sauce, gefülltem Pfirsich, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße 1,2</i>                    | 18,50 |

## *Klassiker aus der Region*

- 41 *Festtagsröllchen vom Rind in kräftiger Bratensauce, Gemüse vom Markt, Petersilienkartoffeln* 14,80
- 43 *Zartes Rindfleisch nach alter Hochzeitstradition in Zwiebel – Sahnesauce, Petersilienkartoffeln, grüner Salat in Zitronensahne-Dressing* 2,4 13,50
- 22 *Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Pfirsichen, Ananas und Käse gratiniert, Kartoffelrösti* 2,1,4 13,50
- 23 *Schnitzel aus dem Schweinerücken (Wiener Art) an Cognac-Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Kopfsalat in Zitronensahne Dressing* 2,1,4 14,50
- 26 *Hähnchenbrustfilet in der Knusperkruste mit Curryfruchtsauce, heißen Früchten, gebackener Kokosbanane und Basmati-Reis* 1,4 13,80
- 27 *Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Waldpilzsauce, Bratkartoffeln und grünem Salat in Zitronen-Sahne* 2, 14,80
- 28 *Schweinemedallions mit karamellisierten, roten Portwein-Zwiebeln und Kartoffelpüree unter der Semmelkruste* 16,50
- 29 *Schweinemedallions mit Camembert und Preiselbeeren auf Toast* 14,50
- 32 *Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Salat in Zitronen-Sahne-Dressing* 2 21,50
- 37 *Rumpsteak mit roten Portwein-Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat in Zitronen-Sahne-Dressing* 23,50

## *Fisch*

- 34 *Gebratenes Seelachsfilet auf mediterranem Gemüse, Kartoffelpüree unter der Semmelkruste* <sup>9,1</sup> 15,50
- 35 *Gebratene Babyscholle auf Blattspinat und geschwenktem Spitzkohl, Petersilienkartoffeln* <sup>9,1</sup> 15,50
- 36 *Lachssteak gebraten mit Rucolaschaum auf Blattsalat und geschwenktem Spitzkohl, Bratkartoffeln* <sup>9,1</sup> 17,50

## *Münsterländer Tradition zur Vesper:*

- 50 *Westfälisches Schinkenschnittchen* <sup>1, 2,</sup> 8,50
- 51 *Strammer Max, Schinkenschnittchen mit zwei Spiegeleiern* <sup>1,2</sup> 9,20
- 52 *Käseschnittchen, von holländischem Käse* 9,-

## **Für unsere kleinen Gäste....**

- bis zu 12 Jahren -

- |    |   |     |      |
|----|---|-----|------|
| 64 | <i>" Schnippel - Schnappel "</i><br><i>Pommes Frites mit Ketchup</i>                      | 9   | 3,60 |
| 65 | <i>" Spatzenessen "</i><br><i>Hähnchennuggets mit Pommes Frites</i><br><i>und Ketchup</i> | 1,4 | 5,80 |
| 67 | <i>„Fischer`s Fritze“</i><br><i>Fischstäbchen mit Erbsen, Pommes Frites</i>               |     | 4,80 |
| 69 | <i>Kleines Schweineschnitzel mit Erbsen und</i><br><i>Pommes Frites</i>                   | 1,5 | 5,80 |
| 70 | <i>Tortellini mit Erbsen in Sahnesauce</i>  | 9,1 | 4,50 |

*Für den kleinen Gast gibt es nach dem Essen eine Kugel Eis im Hörnchen.*

## *Süße Nachspeisen*

- |    |  |       |      |
|----|--|-------|------|
| 72 | <i>Westfälische Herrencreme</i>  | 1,4,5 | 4,80 |
| 73 | <i>Mangomousse mit Beerengrütze</i>  | 1,4   | 6,50 |
| 75 | <i>Marzipan Bratapfel mit warmer Sauce mit</i><br><i>Vanillegeschmack und Eiskugel</i>                                 | 1,4,9 | 6,50 |
| 76 | <i>Süße Verführung:</i><br><i>Mousse au chocolate, Westfälische Herrencreme,</i><br><i>Mangocreme mit Beerengrütze</i> |       | 7,90 |

# *Streifzug durch die jahreszeitliche Küche*

## *5 – Gang – Menue*

611

*Gefüllte Avocado mit Garnelen*<sup>1,2,4</sup>

\*

*Steckrübensüppchen mit Kaßlerwürfeln*<sup>1,4</sup>

\*

*Kleine Scholle  
auf mediterranem Gemüse*<sup>9,1</sup>

\*

*Frischlingstopf:  
Schieres Fleisch aus der Keule geschnitten,  
in kräftiger Wildsauce mit kleinen Kartoffelklößen  
unter der Semmelkruste*<sup>1,2,4</sup>

\*

*Marzipan Bratapfel,  
Sauce mit Vanillegeschmack*

42,-

## Warme Getränke

350	<i>Milch Kaffee</i>	3,50
351	<i>Tasse Kaffee</i>	2,10
352	<i>Kännchen Kaffee</i>	3,90
353	<i>Tasse entkoffeiniertes Kaffee</i>	2,10
354	<i>Kännchen entkoffeiniertes Kaffee</i>	3,90
357	<i>Espresso</i>	2,30
358	<i>Cappuccino</i>	2,50
359	<i>Irish Coffee, mit Irish Whisky und Sahne</i>	5,-
360	<i>Café Page, mit Amaretto und Sahne</i>	5,-
362	<i>Tasse Schokolade mit Sahne</i>	2,30
363	<i>Kännchen Schokolade mit Sahne</i>	4,20
364	<i>Latte Macchiato</i>	3,50
365	<i>Glas Tee mit Zitrone oder Sahne</i>	2,10
366	<i>Kännchen Tee mit Zitrone oder Sahne</i>	3,90
369	<i>Natur Zitrone</i>	3,20
370	<i>Grog mit doppeltem Rum ( 4 cl )</i>	4,90
371	<i>Glühwein</i>	3,90

## Erfrischungsgetränke

		<i>Glas 0,2 l</i>
230	<i>Coca Cola<sup>1,11</sup></i>	2,10
234	<i>Fanta<sup>1</sup></i>	2,10
236	<i>Sprite<sup>1</sup></i>	2,10
238	<i>Spezi<sup>1</sup></i>	2,10
240	<i>Regina<sup>1</sup></i>	2,10
241	<i>Apollinaris Mineralwasser 0,25 l</i>	2,10
243	<i>Fachinger, stilles Wasser 0,25 l</i>	2,20
373	<i>Schweppes Tonic Water 0,2</i>	2,50
374	<i>Schweppes Ginger Ale 0,2</i>	2,50
247	<i>Schweppes Bitter Lemon 0,2</i>	2,50
248	<i>Apfelschorle 0,3 l</i>	3,80
250	<i>Apfelschorle 0,2 l</i>	2,10
249	<i>Weinschorle 0,25 l</i>	3,90



## Säfte

		<i>Glas 0,2 l</i>
380	<i>Niehoff Apfelsaft</i>	2,30
381	<i>Niehoff Orangensaft</i>	2,30
382	<i>Niehoff Kirschsaf</i>	2,50
84	<i>Niehoff Traubensaft Rot</i>	2,50
385	<i>Niehoff Bananensaft</i>	2,50
386	<i>Niehoff Johannisbeersaft</i>	2,50
387	<i>Niehoff Tomatensaft</i>	2,50
388	<i>Niehoff Grapefruitsaft</i>	2,50
279	<i>Orangensaft frisch gepreßt</i>	4,50

## Biere

201	<i>Pils</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,70</i>
202	<i>Pils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,40</i>
205	<i>Diebels - Alt</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,70</i>
206	<i>Diebels - Alt</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,40</i>
209	<i>Diebels - Alt mit Schuß<sup>1</sup></i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,80</i>
210	<i>Diebels - Alt mit Schuß <sup>1</sup></i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50</i>
212	<i>Diebels - Altbier Bowle<sup>1</sup></i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,80</i>
214	<i>Tango<sup>1</sup></i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,40</i>
216	<i>Alster</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,40</i>
218	<i>Malzbier</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,40</i>
221	<i>Rolinck, free</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,50</i>
222	<i>Erdinger Hefeweizenbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,90</i>
224	<i>Berliner Weiße mit rotem oder grünem Schuß (Himbeer, Waldmeister) <sup>1</sup></i>		<i>4,20</i>

- 1 Farbstoff*
- 2 geräuchert, gepökelt*
- 4 Geschmacksverstärker*
- 5 Vanillegeschmack*
- 9 Süßungsmittel*
- 10 koffeinhaltig*
- 11 chininhaltig*

### **Sekt**

818	<i>Schloß Biebrich, Sektkellerei Mattiacus, trocken</i>	19,50
824	<i>Mumm &amp; Co. Extra Dry</i>	18,-
823	<i>Schloß Wachenheim, Light, live Alkoholfrei</i>	18,50

### **Sekt rosé**

825	<i>Cuvée Flamme, Gratien &amp; Meyer, Saumur</i>	26,50
-----	--	-------

### **Sekt Piccolo**

861	<i>Mumm &amp; Co. dry</i>	9,90
-----	---------------------------	------

### **Prosecco**

862	<i>Prosecco Azzurro, Durello del Veneto</i>	18,50
-----	---	-------

### **Champagner**

840	<i>Heidsieck &amp; Co. Monopole, Blue Top, Brut</i>	65,-
841	<i>Veuve Clicquot Ponsardin, Reims-France, Brut</i>	89,-

### **Champagner - Piccolo**

857	<i>Heidsieck &amp; Co. Monopole, Blue Top, Brut</i>	16,50
-----	---	-------