

Suppen

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | <i>Spezialität des Hauses,
Ladbergener Hochzeitssuppe mit Markklößchen,
Eierstich und Blumenkohl</i> | 4,90 |
| 2 | <i>Feines Kresseschaumsüppchen
mit gerösteten Brotwürfeln</i> | 6,50 |
| 3 | <i>Weiß geschäumte Kartoffelsuppe
mit Rauchlachsstreifen und Croutons</i> | 7,50 |

Vorspeisen/kleine Gerichte

- | | | |
|----|--|------|
| 5 | <i>Zwei kleine Reibplätzchen mit Rauchlachs,
Sträußchen von Pflücksalaten mit westfälischem
süß-sauren Zitronensahne-Dressing 2,1,9</i> | 7,50 |
| 6 | <i>Milder Ziegenkäse vom Grill mit Honig überbacken,
auf Portwein-Apfel-Chutney und Baguette 2,9</i> | 8,50 |
| 7 | <i>Gefüllte Avocado mit Garnelen 2,1,9</i> | 9,50 |
| 8 | <i>Heißes Mediterranes Gemüsepfännchen
mit Baguette</i> | 9,50 |
| 9 | <i>Kleine, westfälische Vorspeisen:
Münsterländer Hochzeitssuppe, Reibplätzchen mit
Rauchlachs, Schinken aus der Region auf gebuttertem
Pumpernickel-Canapés mit Spiegelei von der Wachtel</i> | 9,50 |
| 10 | <i>Gebackener Camembert mit Preiselbeerpfirsich,
Toast und Butter</i> | 9,50 |
| 11 | <i>Kleines Hähnchenschnitzel mit Ananas und Pfirsich,
dazu Toast und Curryfruchtsauce</i> | 9,80 |

Salate

- 12 *Hähnchenbrustfilet mit Honig gratiniert,
Frühlingsalatblätter mit Orangenscheiben,
Spalten von rotem Apfel und Melone,
Himbeerdressing* 12,50
- 14 *Ziegenkäse mit Honig überbacken und
Preiselbeeren, Blattsalate der Jahreszeit,
Antipasti Gemüse, dunkler Creme de Balsamico
und Baguette* 13,50
- 15 *Gartensalate mit Thunfisch, gekochtem Ei,
schwarzen Oliven, Mais, Möhre, rote Zwiebeln,
Baguette, deftiges Joghurt – Dressing* 7,50
- 20 *Kleiner Blattsalat mit süß-saurem Zitronensahne
Dressing* 3,80
- 11 *Kleiner Blattsalat mit deftigem Joghurt-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, Baguette* 2,4,1 16,50

Pasta

- 17 *Penne nach Art des Hauses
mit Streifen vom Schweinefilet Kräuterkäsesauce,
Tomaten, Ratatouille Gemüse, schwarze Oliven,
Kapern und Möhren* 14,50
- 18 *Minispaghettoni mit Gorgonzolasauce* 10,50
- 19 *Minispaghettoni mit Allerlei aus dem
Fischernetz und Kräutersauce* 17,50
- 20 *Penne in Tomatensauce mit einem Schuss Gin
Schwarzen Oliven, Kapern und Ratatouille
Gemüse* 11,50

Klassiker aus der Region

- 66 *Geschmorte Honigentenbrust an Himbeersauce,
hausgemachte Spätzle, Blattsalate mit
Stippmilch Dressing* 18,50
- 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* 13,50

- | | | | |
|----|---|-------|-------|
| 23 | <i>Schnitzel aus dem Schweinerücken „Wiener Art“
an Cognac-Pfeffersauce, Bratkartoffeln
und Kopfsalat in Zitronensahne Dressing</i> | 2,1,4 | 14,50 |
| 26 | <i>Hähnchenbrustfilet in der Knusperkruste mit
Curryfruchtsauce, heißen Früchten,
gebackener Kokosbanane und Basmati-Reis</i> | 1,4 | 13,80 |
| 27 | <i>Medaillons vom Schweinefilet mit frischen
Champignons in Waldpilzsauce, Bratkartoffeln
und grünem Salat in Zitronen-Sahne</i> | 2,1,4 | 14,80 |
| 28 | <i>Schweinemedallions mit karamellisierten, roten
Portwein-Zwiebeln und Kartoffelpüree unter der
Semmelkruste</i> | 1,4, | 16,50 |
| 29 | <i>Schweinemedallions mit Camembert und
Preiselbeeren auf Toast</i> | | 14,50 |
| 32 | <i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites,
Salat in Zitronen-Sahne-Dressing</i> | 2 | 21,50 |
| 37 | <i>Rumpsteak mit roten Portwein-Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Salat
in Zitronen-Sahne-Dressing</i> | 1,4, | 23,50 |
| 39 | <i>Das Beste aus der Rinderkeule mit kräftiger Sauce
der eigenen Aromaten, Marktgemüse und
Petersilienkartoffeln</i> | | 14,50 |

Fisch

- 34 *Gebratenes Seelachsfilet auf mediterranem Gemüse, Kartoffelpüree unter der Semmelkruste* ^{9,1} 15,50
- 35 *Gebratene Babyscholle auf Blattspinat und geschwenktem Spitzkohl, Petersilienkartoffeln* ^{9,1} 15,50
- 36 *Lachssteak gebraten mit Rucolasauce auf Blattsalat und geschwenktem Spitzkohl, Bratkartoffeln* ^{9,1} 17,50
- 38 *Minispaghettoni mit Kräutersauce und Allerlei aus dem Fischernetz* 17,50

Münsterländer Tradition zur Vesper

- 50 *Westfälisches Schinkenschnittchen* ^{1, 2,} 8,50
- 51 *Strammer Max, Schinkenschnittchen mit zwei Spiegeleiern* ^{1,2} 9,20
- 52 *Käseschnittchen, von holländischem Käse* 9,-

Für unsere kleinen Gäste....

- bis zu 12 Jahren -

- | | | |
|----|---|------|
| 64 | " Schnippel - Schnappel " | |
| | Pommes Frites mit Ketchup 9 | 3,60 |
| 65 | " Spatzenessen " | |
| | Hähnchennuggets mit Pommes Frites 1,4
und Ketchup | 5,80 |
| 67 | „Fischer`s Fritze“ | |
| | Fischstäbchen mit Erbsen, Kartoffelpüree | 4,80 |
| 69 | Kleines Schweineschnitzel mit Erbsen und
Pommes Frites 1,5 | 5,80 |
| 70 | Penne mit Tomatensauce | 4,50 |

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

Süße Nachspeisen

- | | | |
|----|--|------|
| 72 | Westfälische Herrencreme 1,4,5 | 4,80 |
| 73 | Mousse au Chocolat von dunkler
Kuvertüre mit Orangen und Kiwi | 6,50 |
| 75 | Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce | 6,50 |
| 76 | Stippmilch mit Rhabarbergrütze | 6,50 |

Streifzug durch die jahreszeitliche Küche

5 – Gang – Menue

611

*Frühlingsalat mit Orangen, Melone,
Spalten vom roten Apfel, Himbeer-Dressing*

*

*Feines Kresseschaumsüppchen
Mit gerösteten Brotwürfeln*

*

*Allerlei aus dem Fischernetz
auf Minispaghettini*

*

*Geschmorte Lammkeule
auf Ratatouille-Gemüse
Rosmarinkartoffeln*

*

Stippmilch mit Rhabarbergrütze

39,50