

Das hat jetzt Saison

<i>2</i>	<i>Feines Kürbissüppchen vom Hokaido Kürbis mit Chilisahne</i>	<i>6,50</i>
<i>3</i>	<i>Suppe von Süßkartoffeln mit Süßkartoffel- Chips</i>	<i>5,80</i>
<i>4</i>	<i>Hirschrahmsuppe mit Quittensahne</i>	<i>8,50</i>
<i>143</i>	<i>Eintopf von der Steckrübe mit Kohlwürstchen und Kaßler</i>	<i>14,50</i>
<i>144</i>	<i>Frischlingstopf mit Apfelrotkraut, gefülltem Preiselbeerpfirsich und hausgemachten Butterspätzle</i>	<i>19,50</i>
<i>147</i>	<i>Hirschbraten aus der Röhre, Apfelrotkraut, Preiselbeerpfirsich und kleine Kartoffelklöße unter der Semmelkruste</i>	<i>23,50</i>
<i>141</i>	<i>Hirschrücken rosa gebraten mit Apfelrotkraut, gefülltem Preiselbeerpfirsich und hausgemachten Butterspätzle</i>	<i>28,50</i>

Suppen

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | <i>Spezialität des Hauses,
Ladbergener Hochzeitssuppe mit Markklößchen,
Eierstich und Blumenkohl</i> | 4,90 |
| 2 | <i>Feines Kürbissüppchen vom
Hokaido Kürbis mit Chilisahne</i> | 6,50 |
| 3 | <i>Suppe von Süßkartoffeln mit
Süßkartoffel- Chips</i> | 5,80 |
| 4 | <i>Hirschrahmsuppe mit Quittensahne</i> | 8,50 |
| 5 | <i>Weiß geschäumtes Tomatensüppchen mit
Kräutercoutons und einem Schuß Gin</i> | 6,50 |

Vorspeisen

zum Kombinieren.....

- | | | |
|----|---|------|
| 12 | <i>Bruschetta von Tomaten</i> | 2,80 |
| 13 | <i>„ von Zucchini</i> | 2,80 |
| 14 | <i>„ von Vitello Tonato</i> | 2,80 |
| 15 | <i>„ von gratiniertem Ziegenkäse</i> | 2,80 |
| 7 | <i>Zwei kleine Reibeplätzchen 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 |

Kleine Gerichte

- 8 *Gebackener Camembert mit Preiselbeerpfirsich, Salatsträußchen, Toast und Butter* 9,50
- 11 *Kleines Hähnchenschnitzel mit Ananas, Pfirsich und Käse überbacken auf Toast* 8,50

Salate

- 16 *Hähnchenbrustfilet mit Honig gratiniert, Pflücksalate mit Orangenscheiben, Spalten von rotem Apfel und Melone, Himbeerdressing* 13,50
- 17 *Ziegenkäse mit Honig überbacken und Preiselbeeren, Blattsalate der Jahreszeit, Antipasti Gemüse, dunkler Creme de Balsamico und Baguette* 14,50
- 19 *Pflücksalat mit rotem Babymangold, frischen Apfel- und Birnenspalten, Schafskäsewürfeln, Pinienkernen, Honig und Himbeerdressing* 14,50
- 10 *Kleiner, marinierter Möhren- und Gurkensalat mit Blattsalat in Zitronensahne, Baguette* 7,50
- 18 *Kleiner Blattsalat mit süß-saurem Zitronensahne Dressing* 3,80
- 20 *Mediterraner Antipasti-Teller: Marinierte, gegrillte Gemüse, Balsamico-Champignons, Portweinzwiebeln, Melone und Schinken, Oliven, Vitello Tonato vom Rind, Tomaten-Bruschetta, Lachs aus dem Rauch, Baguette* ^{2,4,1} 16,50

Pasta

- 21 *Allerlei aus dem Fischernetz auf Minispaghettini und Kräutersauce* 15,50
- 24 *Penne in Tomatensauce mit einem Schuss Gin, schwarzen Oliven, Kapern, Ratatouille-Gemüse und Kirschtomaten* 11,50

Klassiker aus der Region

- 1
- 41 *Geschmorte Honigentenbrust an Himbeersauce, hausgemachte Spätzle, Blattsalate mit Stippmilch Dressing* 18,50
- 42 *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 14,50
- 22 *Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Pfirsichen, Ananas und Käse gratiniert, Kartoffelrösti* 13,50
- 44 *Frischlingstopf mit Apfelrotkraut, gefülltem Preiselbeerpfirsich und hausgemachten Butterspätzle* 19,50

- | | | |
|----|---|-------|
| 45 | <i>Hirschbraten aus der Röhre, Apfelrotkraut, Preiselbeerpfirsich und kleine Kartoffelklöße unter der Semmelkruste</i> | 23,50 |
| 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 | 15,80 |
| 28 | <i>Schweinemedallions mit karamellisierten, roten Portwein-Zwiebeln und Kartoffelpüree unter der Semmelkruste</i> 1,4, | 16,50 |
| 32 | <i>Argentinisches 200g Maredo- Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat in Zitronensahne- Dressing</i> 2 | 23,50 |
| 37 | <i>Argentinisches 200g Maredo- Rumpsteak mit roten Portwein-Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat in Zitronen-Sahne-Dressing</i> 1,4, | 24,50 |
| 39 | <i>Das Beste aus der Rinderkeule mit kräftiger Bratensauce, Marktgemüse, Speckböhnchenbündel und Petersilienkartoffeln</i> | 15,50 |

Fisch

- 35 *Gebratene Babyscholle auf Blattspinat und geschwenktem Spitzkohl, Petersilienkartoffeln* 9,1 16,50
- 36 *Lachssteak gebraten mit Kräuter-Weißweinsauce Blattspinat und geschwenktem Spitzkohl, Bratkartoffeln* 9,1 17,50
- 38 *Allerlei aus dem Fischernetz auf Minispaghettini Kräuter-Weißweinsauce* 16,50

Münsterländer Tradition zur Vesper

- 50 *Schnittchen mit westfälischem Knochenschinken, Kartoffelsalat, Pumpernickel und sauren Gurken* 1, 2, 9,50
- 51 *Strammer Max, Schnittchen mit westfälischem Knochenschinken, Kartoffelsalat, Pumpernickel, sauren Gurken und zwei Spiegeleiern* 1,2 10,90
- 52 *Käseschnittchen, von holländischem Käse mit Pumpernickel und Preiselbeeren* 9,50

Vegetarisch

- 22 *Penne in Tomatensauce mit einem Schuss Gin, schwarzen Oliven, Kapern, Ratatouille-Gemüse und Kirschtomaten* 11,50
- 31 *Kleiner, marinierter Möhren- und Gurkensalat mit Blattsalat in Zitronensahne, Baguette* 7,50

Für unsere kleinen Gäste....

- bis zu 12 Jahren -

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

- | | | |
|----|---|------|
| 64 | <i>" Schnippel - Schnappel "</i>
<i>Pommes Frites mit Ketchup 9</i> | 4,20 |
| 65 | <i>" Spatzenessen "</i>
<i>Hähnchennuggets mit Pommes Frites 1,4</i>
<i>und Ketchup</i> | 5,90 |
| 67 | <i>„Fischer`s Fritze“</i>
<i>Fischstäbchen mit Erbsen, Kartoffelpüree</i> | 5,90 |
| 69 | <i>Kleines Schweineschnitzel mit Erbsen und</i>
<i>Pommes Frites 1,5</i> | 5,90 |
| 70 | <i>Penne mit Tomatensauce</i> | 4,50 |

Süße Nachspeisen

- | | | |
|----|---|------|
| 72 | <i>Westfälische Herrencreme 1,4,5</i> | 4,90 |
| 73 | <i>Mousse au Chocolat von dunkler</i>
<i>Kuvertüre mit Orangen und Kiwi</i> | 6,50 |
| 75 | <i>Vanille Eis mit heißen Sauerkirschen und Sahne</i> | 6,50 |
| 76 | <i>Mascarpone mousse mit Beerenallerlei</i> | 6,50 |
| 77 | <i>Streifzug durch unsere Süßspeisenküchen</i>
<i>4 verschiedene Dessert`s</i> | 9,80 |

Streifzug durch die jahreszeitliche Küche

5 – Gang – Menue

611

*Entenleberterrinen mit Quittengelee,
Preiselbeeren und Salat
von rotem Baby-Mangold*

*

*Feines Kürbissüppchen vom
Hokaido Kürbis mit Chilisahne*

*

Caipirinha von Münsterländer Korn

*

*Frischlingstopf mit Apfelrotkraut, gefülltem
Preiselbeerpfirsich und hausgemachten
Butterspätzle*

*

Mascarpone-Mousse mit Beerenallerlei

39,50

Warme Getränke

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

Erfrischungsgetränke

			Glas 0,2 l
230	Coca Cola 1		2,10
234	Fanta 1		2,10
236	Sprite 1		2,10
238	Spezi 1		2,10
240	Regina 1		2,10
241	Apollinaris Mineralwasser	0,25 l	2,10
243	Fachinger, stilles Wasser	0,25 l	2,20
373	Schweppes Tonic Water		2,50
374	Schweppes Ginger Ale		2,50
247	Schweppes Bitter Lemon		2,50
248	Apfelschorle	0,3 l	3,80
250	Apfelschorle	0,2 l	2,10
249	Weinschorle	0,25 l	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>1,80</i>
202	<i>Pils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50</i>
205	<i>Diebels - Alt</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,80</i>
206	<i>Diebels - Alt</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50</i>
209	<i>Diebels - Alt mit Schuß</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,90</i>
210	<i>Diebels - Alt mit Schuß</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,60</i>
212	<i>Diebels - Altbier Bowle</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,90</i>
214	<i>Tango</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50</i>
216	<i>Alster</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50</i>
218	<i>Malzbier</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50</i>
221	<i>Rolinck, free</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,60</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)</i>		<i>4,20</i>

Weißwein

Deutschland

Baden-Kaiserstuhl

Joachim Heger

0,75 l Flasche

1211	2016er Heger Grauburgunder Sonett Kabinett, trocken	26,50
1210	2016er Kiefer Grauburgunder Kaiserstuhl QBA, trocken	21,-

Rheingau

1202	2015er Riesling Robert Weil QBA, trocken	28,50
1203	2016er Schloss Vollrads Oestrich – Winkel Riesling, Kabinett, trocken	24,-

Pfalz

1204	2016er Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan Riesling, trocken	29,-
------	---	------

Mosel - Saar – Ruwer

Von Schubert'sche Schloßkellerei

1225	2016er Maximin Grünhäuser Herrenberg, Riesling Kabinett, trocken	27,50
1222	2015er Goswin Kranz Riesling, Spätlese Braueberger Klostergarten Steillage, edelsüß	23,50

Weißwein

Nahe

Schlossgut Diel

0,75 l Flaschen

1207	2016er Diel de Diel, Schlossabfüllung Qualitätswein, trocken Burg Layen Nahe	26,-
------	--	------

Franken

Weingut Hans Wirsching

1215	2016er Iphöfer Kronsberg Silvaner QBA, trocken	22,50
1216	2015er Iphöfer Julius-Echter-Berg VDP Erste Lage Riesling, trocken	30,-

Rheinhessen

Weingut Krebs & Grode

1219	2015er Riesling, Gutsabfüllung Gau Oderheimer Herrgottspfad Feinherb, trocken	19,-
1235	2014er Sauvignon Blanc Gutsabfüllung, Spätlese trocken	20,50
1205	2014er Weißer Burgunder Guntersblumer Bompfad Gutsabfüllung, QBA, trocken	22,50

Österreich

Wachau

1239	2016er Grüner Veltliner Terrassen „Steinfelder“ trocken	25,50
------	---	-------

Frankreich

1251	2012er Grand C Alsace Pinot Blanc, Réserve	0,75 l Flasche 22,-
1250	2016er CC – Essai Vin Doux, France halbtrocken	19,-

Chablis

1252 2013er Chablis
Grande Réserve
Philippine de Saint - Cyrille 26,50

Sancerre

1256 2015er Sancerre
Pierre Brévin
« La Gaudonneray »
trocken 39,-

Italien

1240 2015er Pinot Grigio
Veneto
trocken 18,50

Rose'

Frankreich

Loire

1262 2014er Rose' d Anjou 0,75l Flasche
G. Verdier, France
halbtrocken 17,50

Deutschland

Pfalz

1270 2011er Ruppertsberger
Dornfelder Rotwein
trocken 20,50

Württemberg

1271 2012er Bottwartaler Trollinger
Großbottwarer Harzberg
QBA, halbtrocken 19,50

Rheinhessen

Weingut Krebs – Grode

1278 2012er Lemberger
Gau Odernheimer Oelberg
Gutsabfüllung, halbtrocken 19,-

California

1280 2013er Beringer
Nappa Vally, Founders Estate
Cabernet Sauvignon 26,50

1282 2012 Beringer
Nappa Vally, Founders Estate
Zinfandel 24,50

1281 2013er Fetzer
Valley Oaks
Cabernet Sauvignon 25,50

Italien

0,75l Flasche

1283	2012er Brunello di Montalcino "Da Vinci" Toscana trocken	38,-
1285	2012er Brunello di Montalcino Tenute Silvio Nardi trocken	39,-
1284	2009er Barolo Ricossa, Antica Casa trocken	49,-
1286	2011er Nipozzano, Riserva Marchesi de Frescobaldi Chianti Rufina	28,50
1287	1998er Campaccio - Doppelmagnum (3Ltr.) Terrabianca Vino Di Toscana trocken, kräftig	89,-

Spanien

Als Weinbaugebiet kann Rioja auf eine längere Geschichte zurückblicken als Bordeaux.

1288	2016er Rioja Joven Tempranillo – Garnacha trocken	21,-
1289	2009er Faustino Rivero Ulecia Crianza Silber Med. , trocken	24,50
1291	2008er Faustino Rivero Ulecia Crianza Reserva	32,50

Frankreich

Bordeaux

Durch vier Faktoren wird Bordeaux zum bedeutendsten aller Weinbaugebiete: Qualität, Größe, Vielfalt und Einheitlichkeit. . Die Vielfalt der Stile und Arten ist beim Bordeaux -Wein so groß, daß jeder das Seine findet; es gibt keine zwei Weine die einander gleich wären, und dennoch herrscht zwischen ihnen eine unverwechselbare Identität, eine klare, ansprechende, anregende Qualität, wie nur Bordeaux -Weine sie zu bieten haben.

1293	2000er Chai de Bordeaux, Magnum 12- fach Cheval Quancard (18 Ltr.) trocken, fein	344,-
------	---	-------

Haut – Medoc

1297	2004er	Chateau Charmail Cru Bourgeois Haut - Medoc	0,75l Flasche 48,-
1298	2009er	Chateau Tour St. Joseph Haut - Medoc trocken	32,-
1299	2000er	Chateau Tour St. Joseph Haut - Medoc trocken	Magnum 1,5 Ltr. 74,-
1301	2009er	Chateau Tour St. Joseph Haut - Medoc trocken	Magnum 1,5 Ltr. 64,-
1300	2003er	Chateau L'Inclassable MDC „BZ BX“ Medoc	29,-

Saint-Estephe

Saint - Estèphe - bildet in vielerlei Hinsicht einen Übergang zwischen den beiden Teilen des Médoc. Die Weine zeichnen sich durch Rasse und Wucht aus.

1302	2005er	Chateau Phélan Ségur Saint Estephe trocken	65,-
1304	1997er	Cos D' Estournell Saint Estephe Grand Cru Classé En 1855	95,-

Margaux

0,75l Flasche

1305	2005er Chateau Prieure Lichine Margaux	59,-
1306	2005er Château Dauzac Margaux	47,-
1307	2005er Château Giscours Margaux	92,-

Saint Emilion

Saint Emilion - der größte Bereich von Bordeaux mit Spitzenqualität. Solide, bukettreiche und schmackhafte Weine.

1308	2003er Château Franc Pipeau Saint Emilion, Grand Cru Gold Medaille 2005 Paris	52,-
1309	2005er Chateau Dassault Saint Emilion Grand Cru	66,-

Pomerol

Pomerol - ist die Nr. 1 unter den Rotweinanbaubereichen von Bordeaux. Die Komplexität des Bodens verleiht seinen Weinen eine Individualität und Originalität, die ihnen eine Sonderstellung sichert und sie unter die bemerkenswertesten Weine von Bordeaux einreicht. Die meisten Pomerols sind voller, extraktreicher, intensiver und gerbstoffhaltiger als die meisten Saint - Emilions.

1336	1986er Chateau Pétrus Pomerol 1er Cru Classe'	<i>0,75l Flasche</i> 3.296,-
------	---	--