

## 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, Knoblauchdip, Toast 2,80 €

### **dazu wählen Sie:**

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 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 €

**Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen**

Sahnehaube und Croutons

7,90 €

## **Frische Pfifferlinge:**



mit einem Jungschweinschnitzel

29,50 €

mit einem Schweinerückensteak

29,90 €

mit Schweinemedallions

32,50 €

mit einem Rumpsteak

39,50 €

Zu den obigen Pfifferlingsgerichten servieren wir Ihnen  
einen gemischten Salat  
und eine Kartoffelbeilage Ihrer Wahl

---

### **Anno 1970**

**Rührei mit frischen Pfifferlingen Speck und Zwiebeln auf Toast,**  
dazu gemischte Salate

15,50 €

### **Käseröllchen**

Weizenmehl-Tortillas mit Frischkäse und bunten Zwiebeln gefüllt  
in der Pankohülle gebraten, dazu

**Geschnetzeltetes vom Hähnchen**

mit frischen Pfifferlingen in Schnittlauchsahne und bunter Salat

33,80 €

## 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“**

frisch aus einem Tortenbrie geschnitten und doppelt paniert  
dazu Preiselbeeren, Ananas, Salatgarnitur, Toast und Butter 12,10 €

### **Große Folienkartoffel mit**

bunter Salatgarnitur und Knoblauchdip 13,80 €

### **unsere Burger**

siehe nächste Seite

## Unser Fisch

### **Rotbarschfilet „Müllerin“**

mit gebratener Zitrone, Knoblauchdip,  
Schmorkartoffeln und bunter Salat 24,70 €

## **Unsere Burger** bestehen aus

100 % reinem Rinderbrisket, kräftig mariniert und auf Bestellung wird es frisch gewolft und handgeformt, im Homestyle Burger Bun

### **Sommer Burger**

überbacken mit Cheddar-Käse dazu ein Spiegelei, gebratene Zwiebelstreifen, bunter Salat, Essiggurke, hausgemachte Burger Sauce, Coleslaw und Rotkohlsalat

als Chef Burger mit einem ½ Pfund Beef	22,20 €
als Lady Burger mit 150g Beef	18,00 €
als Veggie-Burger mit einem leckeren Gemüsepatte	14,20 €

### **Der Urlauber – frisch aus Griechenland**

Unser saftiges Patty mit leicht gebräuntem Feta, Tsatsiki aus eigener Herstellung, mediterraner Mayonnaise, Blattsalat, Zwiebel, Gurke, Tomate und Paprika

als Chef Burger mit einem ½ Pfund Beef	22,20 €
als Lady Burger mit 150g Beef	18,00 €
als Veggie-Burger mit einem leckeren Gemüsepatte	14,20 €

### **Rinderbrust 24h im Ofen gebraten**

intensiv im Geschmack, fein zerrissen, mit gebratenen Zwiebeln dazu eine Folienskartoffel, Knoblauchdip und Salat

### **Spareribs nach eigener Rezeptur mariniert und ganz langsam butterweich gegart**

dazu krosse Fritten und Cole Slaw

### **Hähnchenbrust in der Kräuterkruste**

auf geschmolzenem Brie und Preiselbeeren, dazu Kroketten und Salat

### **Nach Wiener Originalrezept:**

#### **Gekochter Tafelspitz mit Schnittlauchsauce**

dazu Bratkartoffeln und Salat

## Unser Klassiker (ab zwei Personen)

### „Clemenshafer“ -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 €
  - Apfel-Curry-Sahnesauce 21,10 €
  - „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 €
- Apfel-Curry-Sahnesauce 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 Kräuterbutter 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 €
Kräuterbutter	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 unsere  
Infomappe über verwendete Zusatzstoffe und Allergene