

Vorspeisen

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 gebackene Garnelenschwänze 4,50 €

3 Chicken Pops (vegan) 2,50 €

Suppen

Münsterländer Hochzeitssuppe

wie bei Oma mit einem Zwieback serviert 6,80 €

Wilde Waldpilzsuppe mit Creme Fraiche verfeinert,

Sahnehaube und frischer Petersilie 7,50 €

Hausgemachte französische Zwiebelsuppe (Vegetarisch)

mit Käse überbacken 7,20 €

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

Käsespätzle aus eigener Herstellung

dazu gebratene Zwiebeln und gemischter Salat 14,90 €

8 Köstlichkeiten

Große Gemüsevariation mit Käse überbacken,
dazu Kartoffelröstlinchen 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 €

Großer gemischter Salat in Markus Spezialdressing

mit gebackenen Champignons und Mozzarella Sticks 16,70 €

unsere Burger

siehe nächste Seite

Unser Fisch

Seehechtfilet klassisch paniert

mit geschmortem Speckspitzkohl, Sauce Hollandaise
und Bratkartoffeln 24,70 €

Saisonspezialitäten



Hirschschmorbraten „Baden – Baden“

mit Preiselbeer Birne, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten 28,60 €
kleine Portion 21,50 €

Sauerbraten aus der Rehkeule

mit gefüllter Birne, Kartoffelklößen und Rotkohl 29,80 €
kleine Portion 21,50 €

Gulasch vom Hirsch & Wildschwein mit frischen Pilzen

im klassischen Ansatz geschmort, dazu Preiselbeer Birne,
Kartoffelklöße und Blattsalate in Preiselbeersauce 27,60 €

Saftiges Gulasch von der Wettringer Pute

mit getrockneten Aprikosen, Pflaumen, Rosinen und Datteln
winterlich abgeschmeckt, dazu frische Spätzle aus
eigener Herstellung und Blattsalate in Preiselbeerdressing 25,00 €

Saftiger Braten vom Wildschwein ganz langsam geschmort

dazu Rosenkohl und Petersilienkartoffeln 29,70 €
kleine Portion 22,30 €

½ Ente Sous vide und kross gefinisht mit Orangensauce,

Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 29,80 €

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

08/15 Burger

mit geschmolzenem Gouda, krossem Speck,
hausgemachter Burger Sauce, Röstzwiebeln
Tomate, frischer Gurke und buntem Salat

| | |
|--|---------|
| als Chef Burger mit einem ½ Pfund Beef | 21,20 € |
| als Lady Burger mit 150g Beef | 17,00 € |
| als Veggie-Burger mit einem leckeren Gemüsepatte | 14,90 € |

Der Winterburger

Unser saftiges Patty mit mildem Gorgonzola überbacken,
gebratenen Apfelscheiben, Rotkohl, buntem Salat
Honig-Senf-Mayonnaise

| | |
|--|---------|
| als Chef Burger mit einem ½ Pfund Beef | 21,80 € |
| als Lady Burger mit 150g Beef | 19,50 € |
| als Veggie-Burger mit einem leckeren Gemüsepatte | 14,50 € |



Unser Klassiker (ab zwei Personen)

„Clemenshafener“ -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 Jungschweinrücken

- „Wiener Art“ mit Zitrone, Kapern und Sardellenfilets 19,40 €
 - „Bombay“ mit Apfel-Curry-Sahnesauce 21,10 €
 - „Hawaii“ mit Ananas, Pfirsich und Käse überbacken 20,30 €
 - gebratene Zwiebeln 21,70 €
 - nach Art „Dessen Name nicht genannt werden darf“
mit kräftiger Paprikasauce aus eigener Herstellung 21,10 €
 - Förster*innen 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 €
- „Bombay“ mit 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:

Spätzle aus eigener Herstellung, 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 € |
| Spätzle aus eigener Herstellung | 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 € |
| Förster*innensauce mit frischen Champignons | 3,80 € |
| Sauce Hollandaise | 3,80 € |
| Du weißt schon wer Sauce | 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