

Vorspeisenteller zum Selberbauen

mit Salatbouquet in Vinaigrette, Knoblauchdip, Toast 2,80 €

dazu wählen Sie:

ein mit frischem Spargel gefülltes Schinkenröllchen
in der Pankohülle gebraten 4,10 €

leckeres Griebenschmalz aus eigener Herstellung mit Schwarzbrot 3,00 €

eine Portion Kirmes-Champignons (vegan) 3,90 €

2 kleine Bruschetta 3,30 €

2 Mozzarella Sticks 2,80 €

ein paar Zwiebelringe in Bierteig 2,20 €

3 gebackene Champignons 3,30 €

3 Chili Cheezz Nuggets (vegan) 2,80 €

3 gebackene Cheezz Zwiebel Ringe (vegan) 3,00 €

3 gebackene Garnelenschwänze 4,50 €

3 Chicken Pops (vegan) 2,50 €

Suppen

Münsterländer Hochzeitssuppe

wie bei Oma mit einem Zwieback serviert 6,80 €

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage,

Sahnehaube und gerösteten Mandelblättern 7,50 €

Tomatencremesuppe mit kräftiger Gemüsebrühe angesetzt

Milchschaumhaube und Schwarzbrotcroutons 7,50 €

Frischer weißer Spargel vom Hof Junge-Bornholt in Riesenbeck



1/2 Pfund frischer Spargel mit:

-Rührei, gekochtem und luftgetrocknetem Schinken	25,60 €
-2 kleinen Jungschweinschnitzeln	26,20 €
-2 Rotbarschfilets "Müllerin" gebraten	29,60 €
-zwei Schweinemedallions	28,20 €

Zu diesen Spargelgerichten servieren
wir Ihnen Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

Schinkenröllchen

frischer Spargel mit jungem Gouda im Schinkenmantel, in der Pankohülle knusprig gebraten, dazu Sauce Hollandaise, Butterkartoffeln und bunter Salat	22,40 €
als kleine Portion	18,20 €

Spargel „Schinken“ Spezial

1/2 Pfund frischer Spargel auf gebratenem Kochschinken mit Sauce Hollandaise überbacken dazu Butterkartoffeln	25,70 €
--	---------

Sie können natürlich unseren frischen Spargel ganz nach Ihren
Wünschen zu anderen Gerichten kombinieren

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 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 €

Großer gemischter Salat in Markus Spezialdressing

mit gebackenen Champignons und Mozzarella Sticks 16,70 €

unsere Burger

siehe nächste Seite

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

Der Neue 2025

**mit geschmolzenem Cheddar, Kiwi und Jalapeño Salsa, Mayonnaise,
hausgemachter Burgersauce, gebratener Minipaprika, buntem Salat
und fruchtigem Cole Slaw**

als Beefburger in der ½ Pfund Chefklasse	21,20 €
als Beefburger in der 150 g Ladyklasse	17,00 €
mit Hähnchenbruststreifen in der ½ Pfund Chefklasse	21,20 €
mit Hähnchenbruststreifen in der 150 g Ladyklasse	17,00 €
als Veggie-Burger mit einem leckeren Gemüsepatte	14,90 €



Rolinck Burger

**mit geschmolzenem Brie, Sauerkirsch-Burgersauce, buntem Salat,
roten Zwiebeln in Rolinck Pils geschmort, Schwarzbrot-Croutons**

als Beefburger in der ½ Pfund Chefklasse	21,20 €
als Beefburger in der 150 g Ladyklasse	17,00 €
mit Hähnchenbruststreifen in der ½ Pfund Chefklasse	21,20 €
mit Hähnchenbruststreifen in der 150 g Ladyklasse	17,00 €
als Veggie-Burger mit einem leckeren Gemüsepatte	14,90 €

Allseits beliebt

Hähnchenbrust in der Kräuterkruste

auf geschmolzenem Brie und Preiselbeeren,
dazu Kroketten und Salat

21,70 €

Spareribs nach eigener Rezeptur mariniert und ganz langsam butterweich gegart

dazu krosse Fritten und Cole Slaw

23,30 €

Unser Fisch

Clemenshafener Pannenfisch

2 Filets vom Rotbarsch „Müllerin“ in der Eisenpfanne serviert,
mit Bratkartoffeln, Bärlauchrührei, Senfsauce und Salat

24,70 €

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 Jungschweinerücken

- mit kräftiger Dijon-Senf-Sauce 21,10 €
- „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 €

Medaillons aus der Schweinelende

- mit kräftiger Dijon-Senf-Sauce 23,20 €
- 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

- mit kräftiger Dijon-Senf-Sauce 35,90 €
- 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