

Vorspeisenteller zum Selberbauen
mit Salatbouquet in Vinaigrette, Knoblauchdip, Toast 2,80

dazu wählen Sie:

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

Tomatencremesuppe mit kräftiger Gemüsebrühe angesetzt
Milchschaumhaube und gerösteten Kürbiskernen 7,50

Französische Zwiebelsuppe
Karamellisierte Zwiebelsuppe mit „umgekehrtem Deckel“
knusprige Käseplatte und getoasteter Brotkreis obenauf 7,50

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

„Gebackener Camembert“

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

Käsespätzle aus eigener Herstellung

dazu gebratene Zwiebeln und gemischter Salat 14,90

Großer gemischter Salat in Markus Spezialdressing
mit gebackenen Champignons und Mozzarella Sticks 16,70

unsere Burger

siehe nächste Seite

Unser Fisch

Seehechtfilet in bunter Sesamhülle knusprig gebraten

Teriyakihollandaise, buttrigem Kartoffelstampf,
Grillgemüse: -Paprika, -Zucchini, -roten Zwiebeln,
-Steinchampignons und -kandierte Tomaten 24,70

der Winter ist da...

Hirschschmorbraten „Baden – Baden“

mit Preiselbeer Birne, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten	28,60
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

Scheiben aus dem Schaufelstück vom friesischen Rind

mit kräftiger eigener Sauce, Schwarzwurzeln a la creme und buttrigem Kartoffelstampf	28,60
kleine Portion	21,50

Schnitzel vom Rotwild in zweierlei Sesamhülle, mit Waldpilzen und Backpflaumen in Rahm

dazu gebratene Ananas, Bratkartoffeln und Blattsalate in Preiselbeersauce	26,60
--	-------

Krosse Gänsekeule

Apfelrotkohl und Kartoffel	31,80
----------------------------	-------

*Ich komm wieder - keine Frage
Mitte Oktober*

**Saftiger Braten vom Wildschwein ganz langsam geschmort
dazu Rosenkohl und Petersilienkartoffeln**

29,70
kleine Portion 22,30

2 kleine Hirschroulade

dazu Schwarzwurzeln a la	Kartoffelstampf	29,70
	Portion	22,30

*Ich komm wieder - keine Frage
Mitte Oktober*

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

Hafen Burger

mit buntem Salat, hausgemachter Burger Sauce, geschmolzenem Gouda
und Grillgemüse: -Paprika, -Zucchini, -roten Zwiebeln, -Steinchampignons
und -kandierte Tomaten

als Chefburger mit einem ½ Pfund Beef	21,20
als Ladyburger mit 150 g Beef	17,90
als Veggie-Burger mit einem leckeren Gemüsepattie	14,90



Der Winterburger

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

als Chefburger mit einem ½ Pfund Beef	21,20
als Ladyburger mit 150 g Beef	17,90
als Veggie-Burger mit einem leckeren Gemüsepattie	14,90

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
--	------------	-------

Allseits beliebt

Hähnchenbrust in der Kräuterkruste

auf geschmolzenem Brie und Preiselbeeren, dazu Kroketten und Salat	21,70
---	-------

Schnitzel aus dem Jungschweinerücken

mit:

- „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:

- 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:

- 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, Spätzle,

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
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.