

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

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage,

Sahnehaube und gerösteten Mandelblättern

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

„Gebakener Camembert“

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

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

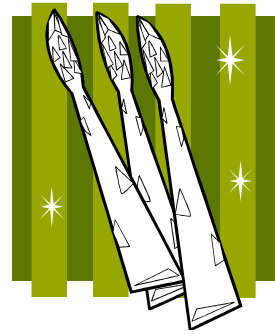
Große Folienkartoffel mit

bunter Salatgarnitur und Bärlauchkäsedip 13,80

unsere Burger

siehe nächste Seite

Frischer weißer Spargel vom Hof Junge-Bornholt in Riesenbeck



1/2 Pfund frischer Spargel mit:

-gerührtem Ei von Emsdettener Hühnern	18,90
-gekochtem und luftgetrocknetem Schinken	23,60
-2 kleinen Jungschweinschnitzeln	26,20
-Seehechtfilets "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

Unser Fisch

Seehechtfilet in bunter Sesamhülle knusprig gebraten
Teriyakihollandaise, buttrigem Kartoffelstampf,
Grillgemüse: -Paprika, -Zucchini, -roten Zwiebeln,
-Steinchampignons und -kandierte Tomaten 24,70

Gut Ding will Weile haben...

Scheiben aus dem Schaufelstück vom friesischen Rind
mit kräftiger eigener Sauce, Schwarzwurzeln a la creme und
buttrigem Kartoffelstampf 28,60
kleine Portion 21,50

Rinderbrust 24h im Ofen gebraten
intensiv im Geschmack, fein zerrissen, mit gebratenen Zwiebeln
dazu eine Folienkartoffel, Knoblauchdip und Salat 26,50

**Spareribs nach eigener Rezeptur mariniert und über Nacht
butterweich gegart** dazu krosse Fritten und Cole Slaw 23,30

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

Westfälischer Tropensturm

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

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



Erdbeer & Edelpilz

**mit geschmolzenem Tortenbrie, Trüffelmayonnaise, buntem Salat,
gebratener frischer Erdbeere und Champignons**

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

Unser Klassiker (ab zwei Personen)

„Clemenshafener“ -Platte

kl. Schnitzel, Schweinemedailleurs 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
 - „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
- 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, Kartoffelstamps

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.