

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

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen

Sahnehaube und Croutons

7,90 €

**FrISChe Pfifferlinge
(mit Speck und Zwiebeln):**



mit 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 €

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

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

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 der Rinderschaukel

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 Gemüsepattie	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 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 Jungschweinrücken

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.