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 Blumenkohlröschen	2,50
3 gebackene Garnelenschwänze	4,50
3 Chicken Pops (vegan)	2,50
3 Falafel Bällchen	2,50
3 geb. Noodle Sticks süß & sauer	4,50
3 Shrimps im Kartoffelmantel gebacken	4,50

Suppen

Münsterländer Hochzeitssuppe
wie bei Oma mit einem Zwieback serviert 6,80

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Kokosmilch
garniert mit Koriander und Kübiskernöl 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

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

Große Folienkartoffel mit
bunter Salatgarnitur und Knoblauchdip 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 -kandierten Tomaten 24,70

Gut Ding will Weile haben…

Hirschschmorbraten „Baden – Baden“
mit Preiselbeer Birne, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten 29,60
kleine Portion 21,50

Gulasch vom Hirsch mit frischen Pilzen
im klassischen Ansatz geschmort, dazu Preiselbeer Birne,
Kartoffelklöße und Blattsalate in Preiselbeersauce 28,60

2 kleine Hirschroulade
dazu Schwarzwurzeln a la creme und buttrigem Kartoffelstampf 32,70
kleine Portion 22,30

Scheiben aus der Rinderschaufel
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

Chimichurri Burger
mit geschmolzenem italienischem Provolone, gebratene rote Paprika und rote Zwiebelstreifen, bunter Salat, Knoblauchmayonnaise hausgemachtem frischem Chimichurri

als Chefburger mit einem ½ Pfund Beef	22,20
als Ladyburger mit 150 g Beef	18,90
als Veggie-Burger mit einem leckeren Gemüsepattie	15,90

White BBQ Burger
mit geschmolzenem Cheddar, weißer BBQ-Sauce, krossem Bacon, buntem Salat, frischen Tomaten, Gurken und Zwiebel

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, Schweinemedaillons 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, Kartoffelstampf
Röstinchen **oder** krossen Fritten
und
gemischter Beilagensalat **oder** Saisongemüse

Beilagen

Pommes-Frites	4,80
Kroketten	4,40
Bratkartoffeln	5,00
Kartoffelstampf	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.