



## *Zum Einstimmen*

---

### I. GEBACKENE CHAMPIGNONS IN DER KRÄUTERKRUSTE

Sauce Béarnaise | ofenfrisches Baguette <sup>A,B,D,E,G,K</sup>

€ 12,90

### 2. 1/2 DUTZEND SCHNECKEN

in herzhafter Kräuterbutter | ofenfrisches Baguette <sup>A,D,E,G,K</sup>

€ 11,90

### 3. SCHARF ANGEBRATENE GARNELEN IN KNOBLAUCH-OLIVENÖL

Aioli | ofenfrisches Baguette <sup>A,B,C,D,E,G,K</sup>

€ 17,90

### 7. WESTFÄLISCHE FESTTAGSSUPPE NACH EIGENER REZEPTUR

Blumenkohlrischen | Markklößchen | Eierstich <sup>A,B,D,K</sup>

€ 7,80

### 8. FRISCHE TOMATENSUPPE

mit Gin verfeinert <sup>A,B,D,E,G,K,H</sup>

€ 8,50

## *Bunt, frisch & knackig*

---

### 11. DER MEDITERRANE

frische Zupfsalate | in Knoblauch-Olivenöl gebratene Garnelen | Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola  
geröstete Sonnenblumenkerne | Balsamicovinaigrette | Aioli | ofenfrisches Baguette <sup>A,B,D,G</sup>

€ 19,80

### 12. DER SOMMERLICHE

verschiedene Blattsalate | in Curry gebratene Poulardenbruststreifen | Lauch  
geschmorten Champignons | gerösteter Sesam | Balsamicovinaigrette | ofenfrisches Baguette <sup>A,B,D,E,G,K,I</sup>

€ 19,50

### 13. DER HERZHAFT

Pflücksalat in Walnussvinaigrette | 150 g Rumpsteak

Kräuterbutter | ofenfrisches Baguette <sup>A,B,D,E,G,K,M,N</sup>

€ 20,90

## *Um die Gabel gewickelt & Vegetarisches*

---

### **14. DREI SPINATKNÖDEL**

Salbeibutter | würziger Bergkäse | Blattsalate in Himbeervinaigrette  
€ 15,50

### **15. ZIEGENKÄSE-BOWL**

Pflücksalate | Rote Beete | Möhren | Walnüsse | Feigen | Reis  
karamellierter Ziegenkäse | Maracuja-Curry-Dip  
€ 15,50

### **17. GÜNTHERS VEGANES CURRY**

Zucchini | Paprika | Aubergine | Ingwer | Kaiserschoten  
frische Kräuter | Kokosmilch | Basmatireis  
€ 16,90

### **18. SPAGHETTINI MIT BASILIKUMPESTO**

geschmorte Zucchini | Cocktailtomaten | leichte Knoblauchnote  
geröstete Pinienkerne | Parmesanspäne  
€ 15,90

## *Vom Grill & aus der Pfanne*

---

### **22. „HÖRSTER-FILETPFANNE“**

drei verschiedene Filets | Röstzwiebeln | hausgemachte Kräuterbutter | Kartoffelplätzchen  
bunter Beilagensalat <sup>A,B,D,E,G,K,M</sup>  
€ 26,90

### **23. „LIPPERPFANNE“**

saftige Steaks | Pfefferrahmsoße | Schinken | Bratkartoffeln | bunter Beilagensalat <sup>A,B,D,E,G,K,M\*</sup>  
€ 25,90

### **24. „SCHNITZELPFANNE“**

Jungschweinschnitzel | Rahmsoße aus Zwiebeln, gekochtem Schinken und frischen Champignons  
mit Käse gratiniert | feines Gemüse | goldgelbe Pommes frites <sup>\*A,B,D,E,G,H,K,M\*</sup>  
€ 24,50

## *Allseits bekannt & altbewährt*

---

### **25. „PAVÉ“**

in Knoblauch-Kräutermarinade eingelegtes Fleisch vom Rind, Kalb und Schwein  
herzhafte Kräutersoße | Knoblauchmayonnaise | warmes Baguette | bunter Beilagensalat <sup>A,B,D,E,G,K,M\*</sup>  
€ 20,50

### **33. JUNGSCHEINSCHNITZEL „WIENER ART“**

goldgelbe Pommes frites | bunter Beilagensalat <sup>A,B,D,E,G,I,K,M</sup>  
€ 19,50  
wahlweise mit: Champignonrahmsoße oder Paprikasoße „ungarischer Art“ <sup>A,B,D,E,G,I,K,M,H</sup>  
€ 22,50

### **35. ZWEI WIENER SCHNITZEL VOM KALB**

Bratkartoffeln | bunter Beilagensalat <sup>A,B,D,M\*</sup>  
€ 26,90

**36. POULARDENBRUST IN FRUCHTCURRYSOSSE**

gebackene Früchte | Butterreis <sup>A,B,D,E,G,H,K</sup>

€ 17,90

**39. SCHWEINEFILETMEDAILLONS „GRIECHISCHER ART“**

bunte Paprika | Zwiebeln | mit Schafskäse überbacken

Pommes frites | Beilagensalat

€ 26,90

*Aus dem Netz und von der Angel*

---

**41. GEBRATENES LACHSFILET AN RIESLINGSOSSE**

Blattspinat | Butterreis <sup>A,B,D,E,F,G,H,K</sup>

€ 25,90

**42. ZANDERFILETS „ANDALUSISCHE ART“**

auf der Haut gebraten

frische Kräuter | Knoblauch | Olivenöl | Rosmarinkartoffeln

Blattsalate in Vinaigrette <sup>B,D,E,F,G,H,M</sup>

€ 25,90

*Das Beste vom Rind*

---

**45. 220 G RUMPSTEAK „WILDER MANN“**

Senf | gebackene Zwiebelringe | frische Champignons | Kroketten | bunter Beilagensalat <sup>A,B,D,E,G,H,K,M</sup>

€ 30,80

**47. 220 G PFEFFERSTEAK VOM RINDERFILET**

Calvadosrahmsoße | grüne Pfefferkörner | gebratene Champignons

Kartoffelplätzchen | bunter Beilagensalat <sup>A,B,D,E,H,G,K,M</sup>

€ 35,90

**50. 220 G RUMPSTEAK (ohne Fettrand)**

€ 23,90

**51. 220 G RINDERFILETSTEAK**

€ 29,90

inklusive hausgemachter Kräuterbutter

oder Sauce Béarnaise oder Calvadospfefferrahmsoße <sup>A,B,D,E,G,K</sup>

**WAS DARF ES DAZU SEIN?**

|                                                                                                   |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 53. Bratkartoffeln °                                                                              | € 4,90 |
| 54. Pommes frites <sup>A,B,D,E,G,I,K,M</sup>                                                      | € 4,00 |
| 55. Kroketten <sup>A,B</sup>                                                                      | € 4,00 |
| 56. Röstis                                                                                        | € 4,00 |
| 57. Folienkartoffel mit Kräuterbutter <sup>A,D,E,G,K</sup> oder mit Kräuterquark <sup>B,D,K</sup> | € 5,50 |
| 58. Gebackene Zwiebelringe                                                                        | € 4,50 |
| 59. Gemüsebeilage <sup>A,B,E,G,K</sup>                                                            | € 5,50 |
| 60. geschmorte Champignons                                                                        | € 4,90 |
| 571. Beilagensalat                                                                                | € 5,50 |

## *Zum Schluss noch etwas Süßes*

---

|                                                                                                                                                                                  |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| GEMISCHTES EIS MIT SCHLAGSAHNE <sup>A,B,D,E,N,H</sup>                                                                                                                            | € 7,90  |
| VANILLEEISCREME mit Sahne, <sup>A,B,D,E,N,H</sup><br>wahlweise mit: <ul style="list-style-type: none"><li>- warmen Kirschen <sup>N,M</sup></li><li>- warmer Schokosoße</li></ul> | € 9,80  |
| HAUSGEMACHTES CRÈME BRÛLÉE,<br>mit braunem Zucker karamellisiert <sup>A,B,D,E,N,H</sup>                                                                                          | € 10,90 |
| „AMARENABECHER“<br>Vanilleeis   Amarenakirschen   Sahne <sup>A,B,D,E,N,H</sup>                                                                                                   | € 9,50  |
| DESSERTVARIATION „LANDHAUSTRUM“, mit viel Liebe zubereitet<br>lassen Sie sich überraschen <sup>D,E,N,H</sup>                                                                     | € 13,90 |

## *Und nach dem Essen ein...*

---

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Kaffee          | € 3,20 |
| Espresso        | € 3,00 |
| Cappuccino      | € 4,00 |
| Milchkaffee     | € 4,00 |
| Latte Macchiato | € 4,00 |
| Schokolade      | € 4,50 |

## *Digestif*

---

### DAS FEINSTE VON SCHEIBEL

„Scheibel Premium Plus Brände“: Williams Christ Brand, Badischer Obstbrand, Mirabelle,

Waldhimbeergeist, Kirsche, Himbeere, oder Altes Pflümli 2cl € 4,80

Die Originale von PRINZ (verschiedene Brände) 2cl € 3,80

#### Legende zu den in einigen Gerichten enthaltenen Stoffen:

|                                                   |                                           |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| A - Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus | H - Erdnüsse und Erzeugnisse daraus       |
| B - Eier und Erzeugnisse daraus                   | I - Sesamsamen und Erzeugnisse daraus     |
| C - Krebstiere und Erzeugnisse daraus             | J - Lupine und Erzeugnisse daraus         |
| D - Milch und Erzeugnisse daraus                  | K - Sellerie und Erzeugnisse daraus       |
| E - Sojabohnen und Erzeugnisse daraus             | L - Weichtiere und Erzeugnisse daraus     |
| F - Fische und Erzeugnisse daraus                 | M - Schwefeldioxid und Sulfite            |
| G - Senf und Erzeugnisse daraus                   | N - Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus |
| ^ - Konservierungsstoffe                          | * - Beta Carotin                          |
| ° - Jodiertes Natriumpökelsalz                    |                                           |