

Mittagskarte



Vorspeisen und kleinere Leckereien

Kleiner Blattsalat mit Himbeeren-Vinaigrette,
Parmesan und Kürbiskernen
7,40

Knoblauch-Garnelen an rote Beete Salat und Avocado-Creme
12,60

Tomaten-Fischsuppe mit Knoblauch und Oliven
7,20

Bunte Blattsalate aus Omas Garten mit . . .

Kabeljau-Lachsfilet und Garnelen,
Gurken und Paprika-Dip
16,20

Entenbratleber, rote Beete-Frikadelle und Dattel-Joghurt
14,40

. . . dazu reichen wir Brot und Butter

. . . gerne einmal ohne Fleisch

Kartoffel-Mohn-Gnocchi mit Blattspinat, Blauschimmelkäse und Birne
16,40

für unsere jungen Gäste

Poulardenbrust mit Kartoffelrösti und Salat
7,00

Rote Beete-Frikadellen und Kartoffelstampf
7,00

. . . zu allen Kindergerichten gibt es zum Dessert „eine Kugel Eis“ nach Wahl

Aus der Pfanne oder aus dem Ofen

. . . zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen auf Wunsch vorab eine Tagessuppe

Geschmorte Rinderbacke mit Meerrettich-Pesto,
Karotten und gerösteten Kartoffeln
19,30

Rinderfiletsteak – 150g oder 200g
mit Würzbutter, Kartoffelgratin und einem Beilagensalat
23,20 – 26,40

Skreifilet (Kabeljau) mit Zwiebel-Kruste, Wurzelstampf,
Weißwein-Senf-Sauce und bunten Saisonsalaten
20,40

Schweinefilet mit Mango-Erdnuss-Sauce,
Kartoffelrösti und gemischte Blattsalate
18,00

Marinierte Poulardenbrust mit Zitronensauce,
Erbsenküchlein und einem Salat der Saison
19,70

Typisch Westfalen

Blutwurst in Pankokruste an Kartoffelstampf
und lauwarmen Rote-Beete-Salat
16,20

Soester „**Möpkenbrot**“ – gebraten –
mit Apfelscheibe und Röstzwiebeln, dazu Rübenkraut
10,80

Dessert

Pumpernickel-Parfait mit warmen Preiselbeeren und Schlagsahne
6,70

Vanilleeis mit Himbeermark
5,40

. . . gerne reichen wir auch unsere Eisvariationen