

Mittagskarte



Vorspeisen und kleinere Leckereien

Meerrettich-Mousse mit Rote Beete-Mango-Relish,
Jakobsmuscheln und Garnelen
12,60

Kleiner Blattsalat mit Weintrauben,
Himbeervinaigrette und Walnüsse
7,60

Tomaten-Fischsuppe mit Knoblauch und Oliven
7,20

Bunte Blattsalate aus Omas Garten mit . . .

Zander, Lachs und Garnele
mit Fenchel, Tomaten und Sc.Rouille
17,30

Marinierte Rinderfiletstreifen mit Radieschen
und Bärlauch-Dip
17,20

. . . dazu reichen wir Brot und Butter

Fleischlos und lecker

Rote Beete-Frikadellen mit Kartoffelrösti,
Rotkohlsalat und Mangocreme
16,80

Für unsere kleinen Gäste

Poulardenbrust in Pankokruste, Kartoffelrösti und Salat
7,00

Lotta – Hausgemachte Bandnudeln mit Tomatensauce und Parmesan
5,60

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

Hauptspeisen

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

Kalbsleber „Berliner Art“,
mit Kartoffelstampf, Zwiebeln, Äpfeln
und buntem Blattsalat
19,50

Hausgemachte Bandnudeln mit Schweinefiletstreifen,
Austernpilzen in Bärlauchsauce,
und gemischte Blattsalate
19,20

Rinderfiletsteak – 150g oder 200g
mit karamellisierten Perlzwiebeln,
Kartoffelgratin und Salat
23,50 – 26,90

Entenbrust –rosa an cremiger Rosmarinpolenta,
Rhabarber-Relish und Salat
20,40

Lachsfilet auf Bouillabaisse-Graupen-Risotto
Sc. Rouille und bunte Blattsalate
21,80

Typisch Westfalen

Geschmorte Lammhaxe mit Kartoffelroulade
und Spitzkohlsalat
19,40

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

Dessert

Pumpernickel-Parfait
mit warmen Preiselbeeren und Schlagsahne
7,00

Vanilleeis mit Himbeermark
5,80

. . . gerne reichen wir auch unsere Eisvariationen