

Mittagskarte



Vorspeisen und kleinere Leckereien

Garnelen an Tomaten - Brotsalat

mit Oliven und Pesto

11,80

Rote Beete, Frischkäse und Kürbiskerne

an Blattsalaten

7,80

Tomaten-Fischsuppe *mit Knoblauch und Oliven*

7,20

Bunte Blattsalate aus Omas Garten mit . . .

.....Lachsfilet und Zander, *Gurken, Mango und Aioli*

17,80

. . . dazu reichen wir Brot und Butter

Fleischlos und lecker

Karotten - Feta Frikadellen *mit Pellkartoffeln,*

Tomaten und Kräuter-Chili-Salsa

17,60

Linsen Bolognese *mit hausgemachten Bandnudeln,*

Parmesan und Ruccola

16,80

Rote Beete, Frischkäse *und Kürbiskerne*

an Blattsalaten

7,80

Für unsere kleinen Gäste

Karotten-Feta-Frikadellen *mit Kartoffelpürée*

7,20

Maispouardenbrust *mit Kartoffelrösti und Möhren*

7,40

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

Aus der Pfanne oder aus dem Ofen

Kalbsleber an Kartoffelpürée

mit Apfel-Zwiebelkompott und Blattsalaten

20,90

Rinderfiletsteak – 150g oder 200g an Pilz-Pfeffersauce,

Kartoffelgratin und Salat

24,70 / 27,90

Entenbrust -rosa- mit Rote Beete-Graupen-Risotto,

Zwetschgen-Chutney und Salat

22,80

Lachsfilet auf hausgemachten Bandnudeln,

Paprikasauce und Broccoli

22,40

Für dem kleinem Hunger und typisch Westfalen

Geschmorte Lammkeule

mit Paprika-Auberginen Gemüse und gerösteten Kartoffeln

19,80

Gebratene Blutwurst auf Bratkartoffel-Apfel-Salat

mit Spitzkohl und Zwiebeln

14,50

Dessert

Crème Brûlée mit Früchten

6,20

Heidelbeerküchlein

mit Heidelbeermousse und Vanille-Sauce

7,60

Pumpnickel-Parfait

mit warmen Preiselbeeren und Schlagsahne

7,00

Vanilleeis mit Himbeermark

5,80