

## Suppen:

Vegetarische Spargelcremesuppe mit Mandelsahne	7,50 €
Kresserahmsuppe	8,00 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	8,50 €

## Vorspeisen:

Weinbergschnecken „Burgunder Art“ im Häuschen überbacken	17,00 €
Hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen an Blattsalaten und Sauerrahm	17,50 €
Lauwarme Salatbowle: Blattsalate, Spargel, Tomate und Hartkäse mit Baguette und Butter	15,00 €
dazu Riesengarnelen	23,50 €
dazu Rinderfiletscheiben	24,50 €

## Hauptgerichte:

Veganes Gemüsecurry in Kokosmilch dazu Kräuterreis und Salat in Vinaigrette	23,50 €
Veganes Rinderfilet an Spargel in Basilikum Pesto dazu Röstkartoffeln und Salat mit Vinaigrette	26,00 €
Vegetarisches Spargelgratin mit Blattspinat, Kartoffeln, Kürbiskerne und Hartkäse überbacken dazu Salat	25,50 €

<b>Portion Münsterländer Stangenspargel</b> (Hof Wigger, Lette)	<b>24,50 €</b>
<b>Knochenschinken oder gekochtem Lachsschinken</b>	<b>31,50 €</b>
<b>Kleines Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“</b>	<b>30,50 €</b>
<b>Rumpsteak</b>	<b>42,50 €</b>
<b>Maispouardenbrust</b>	<b>34,00 €</b>
<b>Kräuterrührei</b>	<b>29,50 €</b>
<b>gebratenes Lachsforellenfilet</b> (aus der Stever)	<b>37,00 €</b>
<b>Rinderfiletsteak</b>	<b>45,00 €</b>
<b>Landschweinrückensteak</b> (offene Stallhaltung)	<b>34,00 €</b>

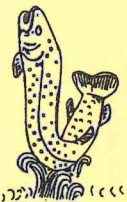
**dazu servieren wir Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln**

## Weinempfehlung zum Spargel:

2024 „M-T fresh“ Müller-Thurgau, trocken    *Weinvogtei Bickensohl, Baden*  
0,25 l 8,50 €

Für Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis ab 0,50 €

**Für 1,50 € stellen wir Ihnen eine Menübox zum Einpacken bereit**



## Hauptgerichte:

Zwei Schweinerückenschnitzel mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salat	24,50 € <i>Kleine Portion 19,50 €</i>
Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Salat	16,50 € <i>Kleine Portion 12,50 €</i>
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	28,00 € <i>Kleine Portion 24,50 €</i>
Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Apfelmus und Salat	28,00 € <i>Kleine Portion 24,50 €</i>
Landschweinrücken mit Rosmarinkruste überbacken dazu grüne Bohnen, Röstkartoffeln und Salat	28,50 €
Lammkarree mit Thymiansauce, grünen, Bohnen, Röstkartoffeln und Salat	42,00 €
Rumpsteak mit Bärlauchkruste überbacken dazu Röstkartoffeln und Salat	37,50 €
Rinderfiletspitzen in Cognac-Pfeffersauce mit Spätzle und Salatteller	38,50 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin Art“ (gebraten) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	31,00 € <i>Forelle filetiert 33,00 €</i>
Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat <i>Forelle filetiert</i>	31,50 € <i>33,50 €</i>
Gebratenes Zanderfilet auf Spargelgemüse in Rahm mit Salzkartoffeln und Salat	34,50 € <i>Kleine Portion 29,50 €</i>

## Dessert:

Hausgemachter Schlehenlikör	5,00 €
Westfälische Herrencreme	7,50 €
„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	10,50 €
Erdbeer-Panna Cotta an Heidelbeerragout	12,50 €
Crème brûlée von der Tonkabohne	10,50 €
Erdbeersalat mit Orangenparfait	12,50 €
Eisbecher „Noisette“ Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne	10,50 €

Für Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis ab 0,50 €

**Für 1,50 € stellen wir Ihnen eine Menübox zum Einpacken bereit**