**Suppen:**

Vegetarische Hokaido Kürbissuppe 6,50 €

Kresserahmsuppe 6,50 €

Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage 7,00 €

Fasanenkraftbrühe mit Markklößchen 7,50 €

**Vorspeisen:**

Hausgemachtes Töttchen 9,00 €

Weinbergschnecken „Burgunder Art“ im Häuschen überbacken 14,00 €

Räucherlachs auf Reibekuchen mit Blattsalaten und Sauerrahm 13,50 €

**Vegetarische Hauptgerichte:**

Hausgemachte Bratlinge von Münsterländer Lupinen

auf Rahmwirsing dazu Salat 16,50 €

Herbstliche Pilzpfanne in Kräuterrahmsauce

mit Serviettenknödeln und Salat 16,50 €

Auflauf von Schupfnudeln, Sauerkraut und Lauchzwiebeln mit Käse

überbacken dazu Salat 16,50 €

**Hauptgang:**

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce,

Pommes frites und Salat 17,20 €

Schweinelendchen an Kirsch-Pfeffersauce mit Mandelbrokkoli,

Kroketten und Salat 22,50 €

Hirschragout mit gefüllter Birne, hausgemachten Spätzle,

Salat und Apfelmus 24,00 €

Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit

Salzkartoffeln und Salat 19,50 €

**Hauptgang:**

Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Apfelmus

und Salat 19,50 €

Wildschweinrückensteaks mit Senfkruste, Kürbisgemüse,

Röstkartoffeln und Salat 27,00 €

Münsterländer Hasenrücken an Preiselbeersauce mit

Mandelbrokkoli, Spätzle und Salat 34,50 €

Medaillons vom heimischen Dam Hischrücken mit Preiselbeerbirne,

Rahmwirsing, Spätzle und Salat 34,50 €

Rinderfiletspitzen in Steinpilzrahmsauce mit Spätzle und Salatteller 29,90 €

Rumpsteak mit Pfefferkruste gebraten dazu Kräuterbutter,

Röstkartoffeln und Salat 29,90 €

Rinderfiletsteak mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Röstkartoffeln und Salat 32,00 €

Forelle „blau“ (gekocht)

oder „Müllerin Art“ (gebraten) mit zerlassener Butter,

Salzkartoffeln und Salat 20,50 €

*Forelle filetiert 22,50 €*

Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat 21,50 €

*Forelle filetiert 23,50 €*

Gebratenes Zanderfilet auf Muskatkürbisgemüse mit

Kürbiskernpesto, Salzkartoffeln und Salat 23,50 €

*Kleine Portion 19,50 €*

**Dessert:**

Westfälische Herrencreme 5,30 €

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne 7,00 €

Walnuss-Schokoladen-Mousse mit

mit Früchten und Fruchtsauce dekoriert 9,00 €

Creme brûlée von Tonkabohnen mit frischen Früchten 8,00 €

Vanille-Spekulatius-Parfait an Glühweinkirschen 9,00 €

Marzipanmousse mit heimischen Feigen 9,00 €