

Suppen:

Vegane Süßkartoffel-Kokosnusssuppe mit Popkorn	6,50 €
Kresserahmsuppe	6,50 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	7,00 €
Geflügelkraftbrühe mit Pistazienklößchen	7,50 €

Vorspeisen:

Hausgemachtes Töttchen	9,00 €
Weinbergschnecken „Burgunder Art“ im Häuschen überbacken	14,00 €
Räucherlachs auf Reibekuchen mit Blattsalaten und Sauerrahm	14,00 €

Vegetarische Hauptgerichte:

Hausgemachte Bratlinge von Münsterländer Lupinen auf Rahmwirsing dazu Salat	17,00 €
Hausgemachter Pilzstrudel auf Lauchgemüse in Rahm dazu Salat	17,00 €
Auflauf von Schupfnudeln, Lauch und Champignons mit Käse überbacken dazu Salat	17,00 €
Vegane Bio Tortellini Pomodoro mit Linsenbolognese dazu Salat in Vinaigrette	16,00 €

Hauptgang:

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salat	17,50 €
Maispouardenbrust an Preiselbeersauce mit Mandelbrokkoli, Kroketten und Salat	22,50 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	19,80 €
Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Apfelmus und Salat	19,80 €

Hauptgang:

Wildschweinrückenmedaillons mit Senfkruste, Wirsinggemüse, Röstkartoffeln und Salat	27,50 €
Schweinelenchen an Rotweinsauce mit Wurzelgemüse, Kroketten und Salat	23,00 €
Landschweinrücken aus offener Stallhaltung mit Rosmarinkruste grüne Bohnen, Röstkartoffeln und Salat	21,50 €
Rinderfiletspitzen in Steinpilzrahmsauce mit Spätzlen 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 €
Lammkotelette mit Rosmarinsauce, Bohnenbündchen, Gratinkartoffeln und Salat	34,50 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin Art“ (gebraten) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	21,00 €
<i>Forelle filetiert</i>	23,00 €
Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat	22,00 €
<i>Forelle filetiert</i>	24,00 €
Gebratenes Zanderfilet auf Lauch-Champignon-Gemüse in Rahm mit Salzkartoffeln und Salat	24,00 €
<i>Kleine Portion</i>	20,00 €

Dessert:

Westfälische Herrencreme	5,50 €
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	7,00 €
Creme brûlée von weißer Schokolade mit frischen Früchten	8,00 €
Hausgemachter Rumtopf mit Krokant Parfait	9,00 €
Beschwipste Brombeeren mit Walnuss- und Vanilleeis, Sahne	9,00 €
Braunes Mousse au chocolat an Erdbeermark	9,50 €