



Hausgemachte Suppen

Rinderkraftbrühe 3,20 €

mit Markklößchen und Eierstich

Spargelcremesuppe 3,50 €

mit Spargelstückchen und Sahnehaube

Variationen aus der Salatküche

Salatteller der Saison 3,20 €

Bunter Sommersalat

Blattsalate, Tomate, Paprika, Zwiebelringe

gebratene Champignons und Sahnedressing

wählen Sie dazu:

mit Kartoffelspalten und Quarkdip 7,20 €

mit Hähnchenbrustfilet 8,20 €

mit gebratenem Spargel 9,20 €

mit 180g Rumpsteak 12,20 €



| | |
|---|----------------|
| Bauernfrühstück | 5,50 € |
| Bratkartoffeln mit Schinken, Zwiebeln Gurke und Ei im Omelette | |
| Minutenschnitzel auf Toast | 7,40 € |
| mit Kochschinken, Tomate und Spargel gratiniert serviert an einem Salatrand | |
| Zigeunerschnitzel | 8,20 € |
| mit Pommes frites | |
| Hähnchenbrustfilet | 11,80 € |
| an Bandnudeln mit Zitronen-Basilikumsauce gebratene Champignons, Salatteller | |
| Maischolle „Büsumer Art“ | 14,20 € |
| mit Nordseekrabben Schwenkkartoffeln und Salatteller | |
| Försterschnitzel | 12,80 € |
| mit frischem Spargel, Champignons, Rührei Sauce Hollandaise und Kroketten | |



Rind von deutschen Wiesen

250g Rumpsteak 17,30 €

Champignons und Zwiebeln

Bratkartoffeln und Salatauswahl

wählen Sie dazu:

Hausgemachte Kräuterbutter 0,50 €

Cognac – Pfeffersauce 2,00 €

gratiniert mit Gorgonzola 2,50 €

Der Garpunkt unserer Steaks ist medium (rosa).

Nach Wunsch auch blutig (rare) oder durch (well done).

Unsere Weinempfehlung zum Steak



INCOGNITO

trocken, Pfalz

Weingut Phillip Kuhn

0,2l 8,20 €

0,75 29,50 €

15 Monate in Barrique-Fässern gereift

Mittel-schwerer Wein mit wunderbaren Fruchtnoten



Stangenspargel

vom Spargelhof Evers-Königschulte, Freren

Portion Stangenspargel 14,80 €

Sauce Hollandaise, Rührei, Butterkartoffeln

grüner Salat an Sahnedressing

wählen Sie dazu:

roher und gekochter Schinken 3,50 €

zwei kleine Schweineschnitzel 5,00 €

gebratenes Zanderfilet 6,40 €

Schweinemedallions 6,40 €

200g Rumpsteak 10,00 €

Spargelburger 9,40 €

Hausgemachtes Rinderhacksteak, Laugenbrötchen

Tomaten, gebratener Spargel mit Frühlingszwiebeln

Champignons und Süßkartoffelpommes mit Chillidip

Unser Spargelwein

Weisser Burgunder

trocken, Pfalz

Ruppertsberger Winzerverein

0,2l 4,60 €

0,75 14,70 €



Für unsere kleinen Gäste

| | |
|---|--------|
| Knusprige Hähnchencrossies mit Pom Fritz | 4,50 € |
| Kleines Schweineschnitzel mit Kroketten | 4,80 € |
| Bandnudeln mit Tomatensoße | 4,00 € |

*Heute wird in voller Lust
nichts mehr von Diät gewusst.
Ein gutes Festtagsessen
lässt sie uns gern vergessen.
Gewürzt mit Spaß und Heiterkeit,
mit Spiel und Tanz und Herzlichkeit,
wird es herrlich von Stund zu Stund
und führt die Köstlichkeiten nun zum Mund.*

*Wir wünschen Ihnen:
„Guten Appetit“*

1) Farbstoff

2) Konservierungsstoff

3) Antioxidationsmittel

Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen – Sprechen Sie uns an!

4) Geschmacksverstärker

5) chininhaltig

6) koffeinhaltig



Dessertkarte

Spaghettieis nach Art des Hauses 5,80 €

Vanilleeis mit Erdbeersauce und Schokoladenraspeln

Brandteigkrapfen an Walnusseis 6,20 €

mit Waldbeeren

Frischer Obstsalat mit Mangosorbet 5,20 €

lactosefrei



Die Seele des guten Kaffees in einem Likör.

Bio Kaffee Arabica Likör (30%) 2,20 €

mit einer Kugel Vanilleeis 3,40 €

Handwerkskunst

aus Schöppingen, Münster

SASSE
feinstbrennerei