



---

## Hausgemachte Suppen

Rinderkraftbrühe 3,20 €

mit Markklößchen und Eierstich

Kartoffelcremesuppe 3,50 €

mit Speckstippe und Frühlingszwiebeln

## Variationen aus der Salatküche

Salatteller der Saison 3,20 €

Bunter Wintersalat

Blattsalate, Tomate, Paprika, Zwiebelringe und  
gebratene Champignons

**wählen Sie dazu:**

Kartoffelspalten und Quarkdip 7,20 €

Hähnchenbrustfilet 8,20 €

180g Rumpsteak 12,20 €



---

## Variationen vom Schweineschnitzel

Wiener Schnitzel 8,50 €

mit zwei Spiegeleier und Bratkartoffeln

Zigeunerschnitzel 8,20 €

Pommes frites

Grillschnitzel 8,80 €

natur gebraten, mit Zwiebeln und Champignons

Kroketten

Pizzaschnitzel 9,20 €

mit Kochschinken, Strauchtomaten, Pilze

und Gouda überbacken

Kroketten

Schnitzel „Spezial“ 8,80 €

mit Sauce Hollandaise und frischen Champignons

Pommes frites



---

## Vom Grill und aus der Pfanne

Hähnchenbrustfilet 11,80 €

gratiniert mit Tomate-Mozzarella

Kroketten, Salatteller

Saltimbocca vom Schwein 12,80 €

mit Serranoschinken und Salbei

Sahne-Pilz-Sauce, Kroketten, Salatteller

Kivelingsteller 12,80 €

Medaillons vom Schwein und Geflügel

gebratener Bauchspeck und Spiegelei

grüne Bohnen, Bratkartoffeln

Zanderfilet auf Pfannengemüse 14,20 €

Bratkartoffeln



---

## Kleine Zwischenmahlzeiten

Rührei mit Kutterkrabben 7,60 €

Tomaten und Gurken

Salatrand

Schweinerückensteak 8,20 €

auf Toast mit Birne und Camembert überbacken

Salatrand

Hawaiitoast 6,80 €

Hähnchenbrustfilet auf Toast

mit Pfirsich an Currysoße

und Käse gratiniert

Gebackener Camembert 6,80 €

mit Petersilie und Preiselbeeren

Salatrand



---

## Rind von deutschen Wiesen

250g deutsches Rumpsteak 17,30 €

Champignons und Zwiebeln

Bratkartoffeln, Salatteller

wählen Sie dazu:

Hausgemachte Kräuterbutter 0,50 €

Cognac – Pfeffersauce 2,00 €

Malzbiersauce 2,00 €

Speckböhnchen 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



---

## Burger „Hausgemacht“

Chef: Rinderhacksteak, Laugenbrötchen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln  
und gebratene Champignons

Chefin: Rinderhacksteak, Laugenbrötchen, Birne und Camembert  
kross gebratener Bacon, Preiselbeeren

*Zu beiden Gerichten servieren wir luftige Kartoffelstäbe.* 8,40 €

## Für unsere kleinen Gäste

Knusprige Hähnchencrossies  
mit Pom Fritz rot/weiß 4,50 €

Kleines Schweineschnitzel  
mit Kroketten 4,80 €

Bandnudeln  
mit Tomatensoße 4,00 €



## Dessertkarte

Brandteigkrapfen an Walnusseis      6,20 €  
mit Waldbeeren

Vanilleeis mit heißen Pflaumen      4,20 €



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**  
*feinkbrennerei*

*1) Farbstoff*

*2) Konservierungsstoff*

*3) Antioxidationsmittel*

*Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen – Sprechen Sie uns an!*

*4) Geschmacksverstärker*

*5) chininhaltig*

*6) koffeinhaltig*