

Hier ist unsere
Speisekarte

Westfälische Hochzeitssuppe aus Rind & Huhn gekocht mit Einlage	5,50
FRÜHLINGSSALAT Blattsalate, Fetakäse, Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten, Oliven, mit Dattel - Balsamico Dressing und Pinienkernen dazu Baguette	14,50
SCHWEINESCHNITZEL 200g vom Rücken (oder Hähnchenschnitzel) mit Pommes	10,50
Schweineschnitzel vom Rücken 200g mit Champignons in Rahmsoße <u>oder</u> mit einer Paprika Rahmsoße, dazu Pommes Frites und gemischtem Salat	16,50
Schweineschnitzel vom Rücken - Don Pedro - mit Camembert und Preiselbeeren überbacken Kartoffelkroketten und gemischtem Salat	17,00
Gekochtes Rindfleisch mit Senfsoße, Butterreis und gemischtem Salat	18,50
Rinderrückensteak 250 g „ Madagaskar“ mit scharfer Pfeffersauce, gebackene Petersilie, Pommes Frites und gemischtem Salat	27,50
-Schwäbischer Topf - Schweinemedaille auf hausgemachte Spätzle im Topf mit Champignons in Rahmsoße und gemischtem Salat	20,50



Spargel (voraussichtlich bis zum 27. Juni 2021)

Frischer Stangenspargel 500g *
mit Kartoffeln, zerlassener Butter
und frisch aufgeschlagener Sc. Hollandaise 15,50

mit:

rohen & gek. Schinken + 5,50
Schweineschnitzel v. Rücken + 6,00
Schweinemedallions + 7,50

Spargel raffiniert kombiniert

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube 5,90

~Bunter Wildkräutersalat mit Spargel~

Backrauchsinken, Kirschtomaten,
und Hausdressing mit Baguette und Butter 13,50

~Grün & Weiß~

Bandnudeln in Frischkäse ~ Bärlauch Soße,
mit grünem und weißem Spargel und Kirschtomaten 14,50

~Gourmetschnitzel~

Schweineschnitzel mit halber Portion Spargel,
Sc. Hollandaise und Käse überbacken,
Kroketten und Blattsalate mit Dressing 19,50

EXTRA DAZU BESTELLEN:

-500g* Spargel & Sc. Hollandaise 12,50

-Herrencreme 4,00

*bezieht sich auf Rohgewicht