

Vorspeisen

1. *Anti- Pasti- Variation* V G L
*an einem Salatbouquet
mit einer Kräutervinaigrette,
dazu Baguette und Kräuterbutter* 8,20 €
2. *Westfälisches Carpaccio*
*vom luftgetrocknetem Rauchfleisch
an Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing* 9,50 €
3. *Kleiner bunter Salatteller* G L
*mit gebratenen Riesengarnelen,
dazu Baguette und Butter* 8,90 €

Suppen

6. *Westfälische Hochzeitssuppe* G L
mit Einlage 4,50 €
7. *Tomaten-Cappuccino- Creme* V G L
mit Croutons 4,80 €

mit Eismeer-Garnelen G L 5,50 €
8. *Französische Zwiebelsuppe* V G L
mit Käsecroutons 4,90 €
9. *Ärappelsuppe , feinpüriert* V L
von der Münsterländer Knolle 4,90 €

mit Streifen von luftgetrocknetem Rauchfleisch L 5,50 €

V = vegetarisch G = enthält Gluten L = enthält Laktose

Kleinigkeiten

17. *Fitnessteller* G L
*Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
mit Hähnchenbruststreifen
und geröstetem Baguette* 9,80 €
18. *Bandnudeln in Pesto* G
mit Kirschtomaten und roter Meerbarbe 9,20 €
20. *Gebackene Kochschinkenröllchen* G L
mit Kräuterschmand und Salatbeilage 8,50 €
21. *Kröstchen* G L
*Kleines Schweineschnitzel auf Toast mit Spargel belegt,
Sauce Hollandaise und Salatgarnitur* 9,50 €

mit gebratenem Saitan V 10,90 €
22. *Kohleschmaus* G
*Wurste- und Leberbrot
mit Bratkartoffeln und Gewürzgurken* 9,90 €

Hauptgerichte

23. Schweineschnitzel „ Förster Art“ G L
mit frischen, geschmorten Champignons,
Zwiebeln und Austernpilzen,
dazu Pommes und gemischter Beilagensalat 15,50 €
24. Westfalenschnitzel G L
mit geschmorten Zwiebeln und Spiegelei,
dazu Bratkartoffeln und Salat 15,20 €
26. Schweinefilet „ Manni“ G L
in Ei und Parmesanhülle gebraten,
auf grünen Bandnudeln
mit Knoblauchsauce und Tomatensalat 16,80 €
27. Schweinefilet im Ganzen gebraten L
auf frischen Waldpilzen
mit Röstinchen und gemischtem Beilagensalat 16,90 €
28. Pasta in Pesto V G
mit mediterranem Gemüse und Parmesan 12,50 €
29. Gebratener Saitan V G L
mit buntem Gemüse
und Reis an Tomatensauce 14,50 €

V = vegetarisch G = enthält Gluten L = enthält Laktose

30. *Rumpsteak „Pariser Art“* L
mit Cognac - Pfeffersoße
dazu Thymiankartoffeln und Salat 200g 19,90 €
300g 25,50 €
31. *Rumpsteak „Cafe de Paris“* G L
überbacken mit pikanter Kräuterbutter,
dazu Kroketten und Salat 200g 19,90 €
300g 25,50 €
32. *Mutter-Bahr-Burger* G L
mit Rindfleisch, Rucola, Bacon, Schmorzwiebeln
und Champignons,
dazu hausgemachte Sauce und Pommes 15,90 €
33. *Steakpfanne* L
Steaks vom Rind, Schwein und Huhn,
Rahmsauce, Kräuterbutter, dazu gebratene
Münsterländer Knolle und
gemischter Beilagensalat 18,80 €
34. *Indisches Hähnchencurry auf Bandnudeln,* G L
dazu ein bunter Salatteller 14,80 €

V = vegetarisch G = enthält Gluten L = enthält Laktose

35. *Hähnchenbrustfilet „Italienische Art“* L
*gefüllt mit Frischkäse und getrockneten Tomaten,
dazu Reis und gemischter Beilagensalat* 15,20 €
36. *Zanderfilet* G L
*auf Tomaten-Lauch-Gemüse
an Weißweinsauce, dazu Reis* 17,90 €
37. *Gebratenes Lachsfilet* G L
*auf Paprikagemüse an Krabben-Weißweinschaum,
dazu Münsterländer Knolle* 18,20 €
38. *Gebratene Barbarie- Entenbrust* L
*mit Traubenjus,
dazu glasierte Möhren und Kartoffelstampf* 22,40 €
39. *Lammkotelettes*
*auf Zuckerschotengemüse,
dazu Rosmarinkartoffeln* 21,90 €

Einige Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich.

V = vegetarisch G = enthält Gluten L = enthält Laktose

Unsere Menüs

Kolonenmenü

Beef-Tea

Rumpsteak mit Schmorzwiebeln L
und Bratkartoffeln an Kolonenbiersauce

Eis mit Biersauce L

Dazu reichen wir 0,3l unseres hauseigenen Kolonenbiers.

29,80 €

Heimatgenuss-Menü

Traditionelle Hochzeitssuppe G L

gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce
Münsterländer Knolle und Rote-Beete-Apfel-Salat

Westfälische Herrencreme L

24,50 €

Tödden-Menü

Ärappelsuppe, fein püriert L

mit Streifen von luftgetrocknetem Rauchfleisch

Westfälische Bauernplatte G L

Grobe Bratwurst, Wurstebrot,

Hähnchenbrustfilet

Bratkartoffeln mit Spiegelei

Gemüseauswahl der Saison

19,50 €

V = vegetarisch

G = enthält Gluten

L = enthält Laktose

Dessert

45. *Westfälische Herrencreme* L 4,80 €
46. *Nougat-Creme-Brûlée* L 5,20 €
47. *Panna Cotta* L
mit Himbeersauce 5,20 €
49. *Apfeltarte mit Vanilleeis* G L 5,80 €
(Zubereitungszeit 15min.)

*Verschiedene Eisvariationen
entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte*

V = vegetarisch G = enthält Gluten L = enthält Laktose