

## Vorspeisen

250. *Baguette mit Kräuterbutter*  A  G 3,50 €
251. *Portion Oliven* 3,20 €
252. *Vitello tonnato*  C  G  I  
*Feines Kalbfleisch mit Thunfischcrème, Parmesan  
und einer Salatgarnitur mit Baguette* 8,90 €
253. *Münsterländer Antipasti*  A  
*Mariniertes Gemüse, Knochenschinken und  
Pumpernickel* 8,90 €
254. *Riesengarnelen im Kartoffelmantel*  B  C  G  
*an Knoblauchcrème  
dazu ein Salatbündel mit Speck-Dressing* 9,20 €

## Suppen

255. *Klare Brühe vom Tafelspitz*  G  I  
*mit Klößchen und Eierstich* 4,80 €
256. *Töddensüppchen*  G  I  
*Feine Kartoffelsuppe mit Speck und Gemüse* 4,80 €
257. *Petersiliensüppchen zweifarbig*  A  G  I  
*mit feinen Kalbsnocken* 4,80 €

## Kleinigkeiten

258. *Ofenkartoffel gefüllt mit  
Kräuterquark und Lachsstreifen*  D  N  G  
*serviert mit einer Salatgarnitur* 8,60 €
259. *Spaghetti Carbonara*  A  C  G  
8,90 €
260. *Fitnessteller*  A  N  
*Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
mit Hähnchenbruststreifen  
und geröstetem Baguette* 9,80 €
261. *Kröstchen*  A  C  I  N  
*Kleines Schweineschnitzel auf Toast mit Spargel,  
Sauce Hollandaise und Salatgarnitur* 9,90 €
262. *Gebratene Kräutersaitlinge ( Pilze )  
an einem Bett aus Beluga Linsen*  C  N  
*mit Kartoffel - Hippe* 9,90 €
263. *Roastbeef Platte mit Remoulade*  C  G  I  N  
*an Essiggemüse, serviert mit Bratkartoffeln* 9,90 €
264. *Töddenendchen* 10,90 €  
*2 Stück grobe Bratwurst serviert  
Schwenkgemüse und Röstkartoffeln*

# Hauptgerichte

265. "Backe" trifft "Seite"  I  
"Flank Steak" ( 6 Stunden gegart) rosa gegrillt  
und geschmorte Rinderbacke, dazu Würzjus,  
feines Gemüse und getrüffelter Kartoffelbrei 24,90 €
266. Töddenschnitzel  A  C  I  N  
2 kleine Schweineschnitzel  
mit geschmorten Zwiebeln und Spiegelei,  
Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat 15,20 €
267. Kalbsroulade, gefüllt mit Duxelles,  C  G  I  
dazu Gorgonzolacrème, Rotwein-Zwiebeln  
und Kartoffelplätzchen 22,90 €
268. Medaillons vom Schweinelendchen  A  C  I  N  
mit Champignonrahmsauce, Schwenkgemüse  
und Kroketten 18,90 €
269. Heilbuttschnitte (schwarzer Heilbutt)  A  C  D  G  I  
in Eihülle, mit Safran-Schaum,  
bunten Nudeln und Salat der Saison 19,90 €
270. Entenbrust "Sous-vide" gegart, rosa gebraten  
mit Portweinjus, glaciertem Wurzelgemüse  
und Semmelknödel  A  C  G  I 23,90 €
271. Rumpsteak  A  C  G  I  
mit Pfefferrahm und glasiertem Gemüse  
dazu Kartoffelgratin 25,90 €
272. "Tomahawk-Steak" vom Schwein ( ca.350 g )  
mit Knochen, Kräuterbutter, Wirsing  
und Kartoffelbrei  A  C  G  I 15,50 €

## Dessert

- |      |                                       |   |        |
|------|---------------------------------------|---|--------|
| 273. | <i>Crème brûlée mit gelber Grütze</i> | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> G |        |
|      | <i>kleine Portion</i>                 |   | 2,80 € |
|      | <i>große Portion</i>                  |   | 5,20 € |
| 274. | <i>Mascarpone-Baileys Mousse</i>      | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> G |        |
|      | <i>mit marinierten Feigen</i>         |   |        |
|      | <i>kleine Portion</i>                 |   | 2,80 € |
|      | <i>große Portion</i>                  |   | 5,20 € |
| 275. | <i>Töddendessert</i>                  | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> G | 2,80 € |
|      | <i>Herrencreme mit Kirschen</i>       |   | 5,20 € |

*Verschiedene Eisvariationen  
entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte*

### **Kennzeichnungspflicht zu Allergenen Zusatzstoffe :**

**Wir sind verpflichtet, Sie auf diese Stoffe hinzuweisen.**

- A *Glutenhaltige Getreide wie: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und daraus hergestellte Produkte*
- B *Krebstiere und deren Erzeugnisse*
- C *Eier und Eierzeugnisse*
- D *Fisch und Fischerzeugnisse*
  
- E *Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*
- F *Soja und Sojaerzeugnisse*
- G *Milch und Milcherzeugnisse(einschließlich Laktose)*
- H *Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse etc.)*
- I *Sellerie und Sellerieerzeugnisse*
- J *Sesamsamen und Sesamerzeugnisse*