



# TAG DER REGIONEN

*Weil Heimat lebendig ist.*

Alles was unsere Heimat zu bieten hat.  
Regionale und saisonale Gerichte  
auf unserer Speisekarte.



## Unsere regionalen Getränkeempfehlungen

### Aperitif

Münsterländer Aperitif von Kornbrennerei Sasse aus Schöppingen

5,40 Euro

### Biere

Hauseigenes Kolonenbier, Privatbrauerei Borchert aus Lünne

0,3 l 3,00 Euro

0,5 l 4,50 Euro

Rolinck Pilsener aus Steinfurt

0,3 l 2,80 Euro

0,5 l 4,20 Euro

### Digestif

Sasse Lagerkorn von Kornbrennerei Sasse aus Schöppingen

2 cl 3,90 Euro

Himbeergeist

2cl 4,10 Euro

Williamsbirne

2cl 3,50 Euro

Hauseigener Kolonenschluck von Kornbrennerei Becker aus Fürstenau

2 cl 1,80 Euro

Hausgemachter Eierlikör vom Hof Mersch

2cl 2,20 Euro

Langemeyer Korn / Wacholder / Mettinger Kräuter-Wacholder aus Mettingen

2cl 1,60 Euro

# Tag der Region

## Vorspeisen und Kleinigkeiten

Sülze von der „Bunten Bentheimer Sau“,  
mit eingelegtem regionalem Gemüse  
Remoulade und heimischen Bratkartoffeln  
10,90 Euro

Backkartoffel ( aus Hamm) gefüllt mit

- Kräuterquark 7,50 Euro
- Hähnchenstreifen und Kräuterquark 9,50 Euro
- Kräuterquark und Lachsstreifen 9,50 Euro
- Vier verschiedene regionale Kartoffeln
- mit Kräuterquark 9,50 Euro

Geräucherte Entenbrust  
Brombeer-Konfit und Wildkräuter-Salat  
an Tomaten-Dressing  
11,90 Euro

Fitnesssteller  
Bunte regionale Salatauswahl  
mit Hähnchenstreifen  
9,80 Euro

## Suppen

Bunte Uffelner Gemüsesuppe  
mit gefüllten Basilikumblättern  
5,90 Euro

Frisch aufgeschlagene Kürbissuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen und Öl  
6,40 Euro

## **Hauptgerichte**

Hausgemachte gefüllte Raviolo mit Leckereien vom Bentheimer Schwein

Zwiebel-Jus und Baguette-Auswahl

14,40 Euro

Taurus - Steak-Teller vom Rind und Schwein

Mangold-Päckchen und Gratin-Kartoffeln

19,90 Euro

Gulasch vom Taurus- Galloway Rind

Schupfnudeln und Beete-Apfel-Salat

21,90 Euro

Lachsforelle in der Folie gegart

Fenchelgemüse, Wedges und Knoblauch-Creme

19,90 Euro

„ Ems-Landhähnchen“ poeliert ,an Portwein-Jus

Rotkraut und Kartoffel-Spinat-Roulade

20,90 €

Töddenschnitzel

mit heimischen Bratkartoffeln, Zwiebeln und Spiegelei

15,20 Euro

## **Vegetarisch**

Geschmorte Kohlrabi

Gebratene Kräutersaitlinge

Waffelkartoffeln

13,90 Euro

Überbackene Zucchini mit gefülltem saisonalen Schwenkgemüse und Ziegenkäse  
und Quinoa (vegetarisch, Glutenfrei)

13,90 Euro

Alternativ besteht die Möglichkeit eine Auswahl von saisonalen Gemüsen und Kartoffelbeilagen aus Uffeln zu bestellen.

Allergene können eingesehen werden.

### **Dessert**

Hauseigene Apfel-Birnen-Crepes mit Nusseis

Große Portion 6,90 Euro

Kleine Portion 5,40 Euro

Sabayone vom selbstgemachten Eierlikör  
und Waldfrucht-Eis

Große Portion 6,90 Euro

Kleine Portion 5,40 Euro

Dessert - Trio

Dellos- Honig-Parfait, Brombeer-Mousse und gelbe Grütze

Hippengebäck

7,90 €

## Unsere Lieferanten



Imkerei Dellos  
Dorfstraße 1  
49545 Brochterbeck  
info@apidell.de

