

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

Westfälisches Hochzeitssüppchen mit Markklösse, Blumenkohl,
Eierstich und Nudeln 6,50 €

Kröstchen 16,50 €
Kleines Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons,
Sauce Hollandaise, Salatgarnitur und Toast

Hähnchenschnitzel Hawaii, Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
mit Ananas und Käse überbacken, Salatgarnitur, Toast und Butter 16,50 €

Salat & Geflügel: gartenfrische Blattsalate mit frischem Obst, gebratene
Hähnchenbrustfiletstreifen, Toast und Butter 15,50 €

KINDER

Kinder-Rumpsteak 21,50 €
150 g Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes frites

Hähnchennuggets 5 Stück mit Pommes frites und Möhrensalat 8,50 €

VEGETARISCH

Hausgemachte Griessnudeln hergestellt mit unserer eigenen Nudelmaschine nach
original italienischem Rezept mit fruchtiger Tomatensauce gehobeltem Parmesan 13,50 €

Hausgemachter Quinoa-Burger, Tomate, Gurke, Salat, Käse, grüne Sauce,
und frittierte Kartoffelscheiben 18,50 €

Für enthaltene Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Gern stellen wir Ihnen auch unsere Dokumentation dazu zur Verfügung.

FISCH

Gebratenes Zanderfilet mit Dillsenfauce, Salatteller und dazu servieren wir Salzkartoffeln 25,90 €

Lachsburger "Nordische Art" 21,50 €
Norweger Lachs-Filet im Brioche-Brötchen mit Blattsalat, marinierten Gurken und Zwiebeln, Honig-Senfauce, Pommes frites und Salatgarnitur

HAUPTGERICHTE

Pusztaschnitzel 21,80 €
Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Pusztasauce, Pommes frites und Salatteller

Champignonrahmschnitzel 21,80 €
Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salatteller

Pfefferschnitzel 22,50 €
Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Pfeffersauce, Kartoffelkroketten und Salatteller

Curryschnitzel 22,90 €
Hähnchenschnitzel mit Ananas und Pfirsich, Currysauce, Kartoffelkroketten und Salatteller

US-Beef Burger, 200 g Beefburger mit Cheddar-Käse, 21,50 €
Salat, Tomate, Gewürzgurken, hausgemachte Burgersauce, Salatgarnitur und Süßkartoffelpommes als Beilage

Für Ihre Feierlichkeit zeigen wir Ihnen gerne unsere Räumlichkeiten und beraten Sie professionell.

In einem persönlichen Gespräch stellen wir gern Ihr Wunschmenü zusammen.

HAUPTGERICHTE

Medaillons Champignons Drei Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons und Sauce Hollandaise überbacken, Kartoffelkroketten	25,50 €
Rumpsteak Kräuterbutter Argentinisches Rumpsteak (200g) mit Kräuterbutter, Salatteller und Pommes frites	28,50 €
Rumpsteak Pfeffersauce Argentinisches Rumpsteak (250g) mit Madagscar-Pfeffersauce, Speckböhnchen und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	33,50 €

DESSERT

Herrencreme: Der Klassiker mit echtem Pudding, Rum Schlagsahne und dicken Blockschokoladenstücken	5,90 €
Dreierlei Erdbeer-, Schokoladen- und Vanilleeis mit Schlagsahne	6,50 €
Ei, Ei, Eierlikör 2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit Eierlikör und Schlagsahne	6,00 €
Eisbecher "Sylt" 2 Kugeln Bourbon Vanilleeis mit roter Grütze und Schlagsahne	6,90 €
Eiskaffee 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Kaffee, Schokoladenlikör und Schlagsahne	5,20 €
Schokoladenküchlein mit flüssigen Kern und 1 Kugel Vanilleeis	7,50 €

Für Ihre Feierlichkeit zeigen wir Ihnen gerne unsere Räumlichkeiten und beraten Sie professionell.

In einem persönlichen Gespräch stellen wir gern Ihr Wunschmenü zusammen.