

Frischer deutscher Stangenspargel vom Spargelhof Buschmann

Spargelcremesuppe mit gerösteten Mandelblättern, dazu reichen wir Baguette	7,90 €
Spargelrösti Riesenröstitaler überbacken mit frischem deutschen Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Käse	17,90 €
„Westfälisches Spargelschnitzel“ Stangenspargel in Kochschinken gewickelt, auf einem Schweineschnitzel mit Käse überbacken, dazu Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten	23,50 €
Spargel-Salat Wildkräutersalat in Vinaigrette mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und roten Zwiebeln sowie in grünem Pesto marinierter Spargel, dazu wahlweise	19,90 €
- Falafel - Bällchen	24,90 €
- Gebratenes Lachssteak	32,90 €
Portion frischer deutscher Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, dazu wahlweise:	21,90 €
- Paniertes Schweineschnitzel	27,90 €
- Rosa gebratenes Rumpsteak (150 g)	36,90 €
- Gebratenes Lachssteak	34,90 €
<u>Unsere Dessertempfehlung:</u>	
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	7,90 €
<u>Unsere Getränkeempfehlung:</u>	
Barres Altbierbowle mit Erdbeeren 0,3l	4,50 €
Hausgemachte Erdbeerbowle mit Sekt	6,90 €

Vorspeise

Gebackene Champignons mit Aioli und Baguette	7,90 €
Vegane Tomatencremesuppe, dazu Baguette	6,90 €
Halber gebackener Camembert mit Preiselbeeren an einer Salatgarnitur, dazu Baguette	9,90 €

Hauptgang

Großer Salatteller „Fitness“ Bunte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Obst der Saison, dazu frisches Baguette und Joghurtdressing	16,50 €
Großer Salatteller „Datteln“ Bunte Blattsalate mit Schafskäse, Walnüssen und Datteln, dazu frisches Baguette und Vinaigrette	16,50 €
Veganer-Burger Burger mit hausgemachtem Gemüsebratling, veganem Käse, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln, Salat und Kräutermayonnaise, dazu Süßkartoffelpommes	18,50 €
Veganes Curry Gebratene Champignons, Paprika, Zwiebeln und Zucchini in einer Curry-Knoblauch-Sauce, dazu Reis	16,50 €
Bunter Fischteller Filets vom Lachs, Seehecht und Rotbarsch an Dillsauce, dazu Petersilienkartoffeln und frische Gemüsestreifen	23,50 €
Hühnerbrust „Hawaii“ Hühnerbrust im Knuspermantel mit Ananas und Käse überbacken dazu Preiselbeeren, Röstinchen und ein Salatteller vom Buffet	16,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet	19,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	18,90 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Paprikasauce, dazu Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet	19,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	18,90 €
Zwei Schweinemedallions mit Tomate und Mozzarella überbacken an Pfeffersauce, dazu Röstitaler und ein Salatteller vom Buffet	17,50 €
Reine – Burger Burger mit hausgemachtem Hacksteak, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln, Salat, gebratenem Bacon, rauchiger Barbecuesauce und Käse, dazu Twisterkartoffeln	18,90 €
Wiehen - Pfanne Drei Schweinemedallions an Bratkartoffeln und buntem Gemüse mit Sauce Hollandaise, dazu Spiegelei und gebratenem Bacon	20,90 €
Grillteller Steaks vom Rind, Geflügel und Schwein, dazu Bacon, geschwenkte Speckbohnen, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	25,90 €
Rumpsteak „Bohnen“ Rosa gebratenes Rumpsteak (200g) an Speckbohnen, dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln	29,90 €

Beilagenänderungen: Süßkartoffelpommes und Bratkartoffeln + 1,-€

Dessert

Gemischter Eisbecher Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahnehaube	5,00 €
Zitronensorbet Becher Zwei Kugeln Zitronensorbet an frischem Obstsalat	5,50 €
Verwandlungskünstler Raffinierter Eisgenuss aus Vanilleeis in Amarettini-Brösel gerollt auf einem Karamellspiegel mit Sahnehaube und Fruchtdekor	5,50 €
Panna Cotta mit Himbeersauce und Sahnehaube	5,50 €