



LECKEREIEN IM JUNI

VORSPEISEN

KAROTTEN-INGWERSUPPE

mit Kokosmilch

große Portion 6.50

kleine Portion 4.50

+ Speckwürfel 1.50 extra

BRUSCHETTA

würzig | saftig | knoblauchig | Parmesan

7.50



MINIMAHL FÜR KINDER

HÄHNCHENCROSSIES

haugemacht mit Kroketten und Möhrchen

6.90

VEGANES GERICHT DER SAISON

VEGANES CURRY

Kichererbsen | Tomaten | Zwiebeln | Kokosmilch
| Erdnuss | dazu Brot

17.50

LIEBLINGSGERICHT

HÄHNCHENBRUSTFILET UNTER KRÄUTER-PARMESANKRUSTE

Weißweinrahm | buntes Pfannengemüse | Kroketten

24.90

DESSERTS DER SAISON

HEIMATSCHMARRN

Aprikosenkompott | geröstete Mandeln

7.50

+ Vanilleeis + 1.50

RHABARBERCRUMBLE

aus dem Ofen | Vanilleeis

7.90





DIE FREUDE DER WAHL - ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

HAUPTKOMPONENTEN

BEEFBURGER

REGIONAL

EMPFEHLUNG!

Mit 100 % Rindfleisch vom Hof `Highland Cattle of Castle` in Menslage. Garantiert ganzjährige Weidehaltung und Kälberaufzucht beim Muttertier.

mit Salat, hausgemachter Burgersauce, frischen Tomaten, Gurken und Zwiebeln im Briochebrötchen

14.90

als Cheeseburger mit Cheddar

16.90

BURGER FLEISCHLOS



SCHMECKT WIE FLEISCH!

Veganer Patty, Salat, hausgemachte Burgersauce, Tomate, Gurke und Zwiebeln im Briochebrötchen

12.50

als Cheeseburger mit Cheddar

14.50

BURGER VEGETARISCH



hausgemachte bunte Gemüsebulette, Tomate, Salat, Curry-Mangodip, auf Briochebrötchen

11.50

SCHNITZEL

frischer Schweinelachs, paniert in knusprigem Pankomehl

11.50

RUMPSTEAK

aus dem Roastbeef, gewürzt mit grobem Meersalz und buntem Pfeffer

ca 250 g Rohgewicht

19.90

ca 350 g Rohgewicht

25.90

BEILAGEN

FRITTEN

3.50

SÜSSKARTOFFELFRITTEN

4.90

RÖSTKARTOFFELN

4.90

mit Speck und Zwiebeln

BEILAGENSALAT

5.90

BUNTES PFANNENGEMÜSE

5.90

SAUCEN, DIPS UND MEHR

CHAMPIGNONRAHM

PAPRIKASAUCE

WHISKEYZWIEBELN

je 3.50

KRÄUTERBUTTER

CURRY-MANGO-DIP

KRÄUTERDIP

KNOBIMAJO

VEGANE MAJO

je 1.00

MAJO, KETCHUP, SENF

je 0.70





KLEINIGKEITEN

LANGOS

Teigfladen, belegt mit Sauerrahm und buntem Gemüse unter frisch geriebenem Gouda

8.50

gebratene Speckwürfel dazu

+ 1.50

KNOBIBÄLLE

Teigbällchen, Knoblauchöl, echter Parmesan, Petersilie

5.00

Kräuterdip dazu

+1.00

SALATE

HERBSTSALAT

gemischte Blattsalate, Rohkostvielfalt, Schafskäse im Schinkenmantel gebraten, Walnüsse, Lavendelhonigdressing

14.90

GEBACKENER CAMEMBERT

mit kleinem Blattsalat, Rohkostvielfalt, Preiselbeeren und Preiselbeervinaigrette

12.90

ROTE BEETE-SALAT

gemischte Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse, Rohkostvielfalt, Walnüssen und Apfel an Ingwer-Orangendressing

17.50

MINIM AHL FÜR KINDER

Nudeln in Tomatensauce  4.90

Minischnitzel im Teigmantel dazu Fritten und Möhrchen 6.90

Räuberteller (nimm dir was vom Tischnachbarn) 0.00

Vanilleeis mit Topping ab 1.50

