



SAISONSEITE ZUM WINTER

SUPPE DER SAISON

KLARE RINDERKRAFTBRÜHE

mit Semmelknödel

große Portion 7.90

kleine Portion 5.90



WINTERSCHMAUS

GRÜNKOHL KLASSISCH

Röstkartoffeln | Kohlwurst | Kasseler | Senf

22.00

VEGANES GRÜNKOHLCURRY

Kichererbsen | Tomaten | Zwiebeln | Kartoffeln | geröstetes Brot | leicht scharf

16.90

WILDGULASCH von Hirsch & Wildschwein

Semmelplätzchen | Apfelrotkohl | Preiselbeere

26.90

MAL WAS NEUES PROBIEREN!

DESSERT DER SAISON

HEIMATSCHMARRN

mit Zimtpflaumen und gerösteten Mandeln

6.90

+ Vanilleeis 1.50 extra

AFFOGATO AL CAFFÉ

Espresso mit Vanilleeis

4.00

APFELCRUMBLE

aus dem Ofen, mit einer Kugel Vanilleeis

7.90





DIE FREUDE DER WAHL - ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

HAUPTKOMPONENTEN

BEEFBURGER ^{EMPFEHLUNG!}

100 % Rind vom Hof `Highland Cattle of Castle` in Menslage. 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

PULLED PORK BURGER

saftig-würziges Pulled Pork nach eigener Rezeptur gegart, BBQ-Sauce, Krautsalat und Whiskeyzwiebeln im Brioche-Bun 13.90

BURGER VEGAN ^{SCHMECKT WIE FLEISCH!}

Veganer Patty, Salat, hausgemachte Burgersauce, Tomate, Gurke und Zwiebeln, veganer Bun 12.90

BURGER VEGETARISCH

hausgemachte bunte Gemüsebulette, Tomate, Salat, Curry-Mangodip, auf Briochebrötchen 12.90

SCHNITZEL ^{KLASSIKER}

frischer Schweinelachs, paniert in knusprigem Pankomehl 11.90

RUMPSTEAK

aus dem Roastbeef, gewürzt mit grobem Meersalz und buntem Pfeffer

ca 250 g Rohgewicht 21.90

ca 350 g Rohgewicht 27.90

BEILAGEN

FRITTEN ✓ 3.50

SÜSSKARTOFFELFRITTEN ✓ 5.90

RÖSTKARTOFFELN 5.90
mit Speck und Zwiebeln

BEILAGENSALAT ✓ 5.90

BUNTES PFANNENGEMÜSE

SAUCEN, DIPS UND MEHR

CHAMPIGNONRAHM

PAPRIKASAUCE

WHISKEYZWIEBELN je 3.90

KRÄUTERBUTTER 3.50

CURRY-MANGO-DIP

KRÄUTERDIP

KNOBIMAJO

VEGANE MAJO je 1.00

MAJO, KETCHUP, SENF je 0.70

*unsere Saucen und Dips sind alle vegetarisch





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, Lavendelhonig dressing

16.90

GEBACKENER CAMEMBERT

mit kleinem Blattsalat, Rohkostvielfalt, Preiselbeeren und Preiselbeervinaigrette

13.90

ROTE BEETE-SALAT

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

18.90

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

