

Herzlich willkommen im



Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen



*Amerie Spritz
Münsterländer Aperitif
mit Sekt aufgefüllt,
garniert mit handverlesenen
Walderdbeeren und Minze
7,90 €*



*Aperol Spritz
mit Sekt und
Wasser aufgefüllt
6,90 €*

*Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit
und einen guten Appetit.*

Ihre Familie Stockhausen und Team

Vorspeisen & kleine Gerichte

Spargelsalat mit Melone und Erdbeeren in Himbeervinaigrette dazu Schinken	13,50 €
marinierter Tafelspitz vom Kalb mit Parmesankäse und Blattsalat	13,80 €
Strammer Max Wahlweise mit rohem oder gekochtem Schinken	11,50 €

Suppen

Cremesuppe von frischem Stangenspargel	7,30 €
Kartoffel-Bärlauch-Schaumsüppchen mit Speckklößchen	7,50 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsejulienne	7,80 €
Tomatensuppe	7,00 €

Dazu Empfehlen wir Ihnen:

2019er Sauvignon Blanc Ausblick
Qualitätswein Trocken – 12,5%vol
Alde Gott, Baden 29,00 €

oder

2019er Tagtraum
Cuvée aus Weißburgunder & Auxerrois
Qualitätswein feinherb 12%vol
Ellermann Spiegel, Pfalz 26,00 €

Aus dem Fischernetz

Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Äpfeln und Zwiebeln in Sauerrahm, dazu Bohnen und Speckkartoffeln	18,90 €
Gebratenes Lachssteak Spargelspinatragout und Kartoffelstampf	27,50 €
Spargel mit Champignons, Paprika und Kartoffeln dazu Garnelen	26,50 €

Vegetarisch

Gnocchi mit Spinat, Champignons und Parmesan dazu gemischter Salat	16,50 €
Gemüseschnitzel mit Pilzsauce, Kartoffelkroketten und Salat	16,50 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:

2019er Lugana Doc
Ca dei Frati – 13,5%vol Trocken
Lombardei Italien 31,00 €

oder

2018er Chenin Blanc
Cellar Selection 13%vol Trocken
Kleine Zalze, Stellenbosch, Südafrika 25,00 €

Hauptgerichte

Rumpsteak an Schalotten- Balsamico-Sauce, dazu Böhnchen und Röstkartoffeln	32,00 €
Hausgemachte Rinderroulade mit Kohlrabigemüse dazu Kartoffelpüree	21,90 €
Sauerländer Wildragout mit gebratenen Pilzen dazu hausgemachte Butterspätzle, Apfelkompott und Preiselbeeren	24,80 €
Schweinefilet mit Cognac-Pfeffer-Sauce dazu Pommes Dauphine und gemischter Salat	25,50 €
Maishähnchenbrust mit Mango-Chili-Sauce Butterreis und Salatbouquet	23,00 €

Dazu Empfehlen wir Ihnen:

2019er Duo du Midi
Vin de France
Malbec-Cabernet Franc 13%vol
Producteurs Réunis Cébazan Frankreich 24,00 €

oder

2012er Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Il Poggione, Toskana 14,5%vol 49,00 €

Sauerländer Krüstchen
zartes Rückenschnitzel vom Schwein auf Toast
mit Champignonrahmsauce und Spiegelei an kleinem Salatbouquet 19,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat 26,50 €

großer Salatteller
mit Putenbruststreifen und Früchten 18,50 €

Schweinerückensteak mit Pilzsauce
dazu Käsespätzle und Gemüse 20,50 €

Dazu Empfehlen wir Ihnen:

2020er Chardonnay Oak & Steel
Qualitätswein Trocken – 12,5%vol
Lergemüller, Pfalz 27,50 €

oder

2018er Sancerre „Les Chanterelles“
Roger Reverdy Cadet & Fils, Loire 13%vol
Trocken, France 33,00 €

Frischer Stangenspargel

Portion Spargel	18,00 €
Portion Spargel mit rohem-, gekochtem- und Parmaschinken	23,50 €
Zartes Schweineschnitzel mit Spargel	23,80 €
Schweinerückensteak mit Spargel	26,50 €
Schweinelendchen mit Spargel	31,50 €
Kalbssteak mit Spargel	33,50 €

*Zu allen Spargel-Gerichten servieren wir Ihnen Kartoffeln,
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter*

Dessert und Eis

Mousse von weißer Schokolade mit Erdbeer-Rharbarber-Kompott	8,50 €
Dessertvariation mit frischen Früchten	9,80 €
Bananensplit Traumduett aus cremigem Vanille- Schokoladeneis, serviert mit Bananenstückchen, Sahne und Schokoladensauce	5,20 €
Schlemmerbecher Köstliche Kreation aus cremigem Vanille- Quarksauerkirscheis, garniert mit Kirschen, Sahne und Eiswaffel	5,20 €

Als Digestif empfehlen wir Ihnen

Remy Martin Cognac	2cl 3,40 €
Baileys auf Eis	2cl 2,60 €
Sasse Kakao mit Nuss	2cl 3,40 €
Sasse Naturlikör „Sechser“ Bio	2cl 3,40 €

Aus dem Eisfach

Nordsturm Hüttengeist	2cl 2,50 €
Jubiläums Aquavit	2cl 2,90 €
Malteser Kreuz	2cl 2,90 €
Eversbusch	2cl 2,60 €

*Hinweis: Sie haben eine Speiseunverträglichkeit oder Allergien?
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.*