

# Unsere Speisen

## Vorspeisen und Suppen

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	4,50 €
Gulaschsuppe mit hausgemachtem Brot	4,50 €
Tomatensuppe mit hausgemachtem Brot	4,50 €
Terrine Rindfleischsuppe mit hausgemachtem Brot	6,90 €

<b>Bruschetta</b> geröstetes Weißbrot mit Tomate, Knoblauch, Zwiebeln und hausgemachtem Pesto	5,90 €
--	--------

<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeersahne, warmem Obst, Toast und Butter	7,90 €
--	--------

<b>gebratene Garnelen</b> mit Ajolidip und Brot	8,90 €
--	--------

<b>Forellenfilet mit Kräuterröhrei</b> hausgemachtes Brot und Butter	8,90 €
---	--------

<b>Kleiner Fischteller</b> mit Räucherlachs, geräucherter Forelle, Toast, Butter, Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Honigsauce	8,90 €
--	--------

## Für Familien und Kinder

<b>Landgut-Platte</b> 3 Schweineschnitzel, 3 Hähnchenschnitzel, mit Curryfrucht- und Champignonrahmsauce, dazu satt Pommes, große Salatplatte und warmes Obst, dazu eine große Flasche Wasser, Fanta oder Cola etc.	29,90 €
--	---------

<b>Hähnchennuggets</b> (5 Stck.) mit süß-sauer Sauce und Pommes	5,00 €
--	--------

<b>kleines Schweineschnitzel</b> mit Pommes	5,00 €
--	--------

<b>kleines Hähnchenschnitzel</b> mit Kroketten	5,00 €
---	--------

<b>kleiner Pfannkuchen</b> mit Apfelkompott	5,00 €
---	--------

## Hauptgerichte

<b>Westfalenschnitzel</b> mit Bratkartoffeln, gerösteten Zwiebeln, Spiegelei und Salat	13,90 €
---	---------

<b>Schnitzel „Französische Art“</b> mit Pfirsich, Preiselbeeren und Camembert gratiniert, dazu Kroketten und Salat	14,90 €
---	---------

<b>Schnitzel „a la Ritter“</b> mit gekochtem Schinken, Spargel, gebr. Champignons, dazu Pommes und Salat	14,90 €
---	---------

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes und Salat	11,90 €
---	---------

<b>Schnitzel</b> mit Zigeuner-, Jäger- oder Champignonrahmsauce, dazu Pommes und Salat	13,90 €
---	---------

<b>Gekochtes Rindfleisch</b> mit westfälischer Zwiebelsauce, Salzkartoffeln und Salat	13,90 €
--	---------

<b>3 Schweinemedallions</b> an Pfeffersauce, dazu Kroketten und Salat	15,90 €
--	---------

<b>Schweineleber „Berliner Art“</b> mit Röstzwiebeln und Apfelscheiben dazu Bratkartoffeln und Salat	9,90 €
---	--------

<b>Gemischte Blattsalate</b> mit Balsamicodressing wahlweise mit Putenstreifen oder Thunfisch und Ei	8,90 €
---	--------

<b>Krústenteller</b> kleines Schnitzel auf Toast mit Spiegelei und Salatumlage	10,90 €
---	---------

<b>Hähnchenbrust auf Toast</b> mit Tomate-Mozzarella und Pesto gratiniert, dazu Salatbouquet mit Balsamicodressing	11,90 €
---	---------

## Steaks

<b>Rumpsteak (220 gr.)</b> mit Kräuterbutter, Pommes und Salat	17,90 €
---	---------

<b>Rumpsteak „Tiroler Art“ ( 220 gr.)</b> mit Röstzwiebeln, Tomatenscheiben, Bratkartoffeln und Salat	18,90 €
--	---------

<b>Rumpsteak „a la Ritter“ ( 220 gr.)</b> mit gebratenen Champignons, Frühlingslauch, Sauce Bernaise, Bratkartoffeln und Salat	19,50 €
---	---------

<b>Steakplatte ... für 2 Personen</b> Schweinemedallions, Rumpsteak, Putensteak, gebratene Champignons, Speckbohnen, Kräuterbutter, Grilltomate, Bratkartoffeln, Pommes, Sauce Bernaise, Pfeffersauce und Salat	pro Person... 19,90 €
--	-----------------------



## Fisch

<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b> mit Speck, Zwiebeln und Krabben gebraten dazu Butterkartoffeln und Salat	15,90 €
---	---------

<b>Gebratenes Lachssteak</b> an Zitronenhollandaise dazu Reistimbale und Salat	14,90 €
---	---------

<b>Paniertes Schollenfilet</b> mit Sauce Remoulade und Butterkartoffeln	11,90 €
--	---------

<b>Matjes „Hausfrauen Art“</b> mit Butterkartoffeln und Salatbouquet	10,90 €
---	---------

## Schmittchen

<b>Käseschnittchen</b> mit Kartoffelsalat, Gurke, Ei, Tomate und Schwarzbrot	6,90 €
---	--------

<b>Ritterplatte</b> mit hausmacher Wurst, Kartoffelsalat, Gurke, Ei, Tomate und Schwarzbrot	7,90 €
--	--------

<b>Schinkenschnittchen</b> mit luftgetrocknetem Schinken, Kartoffelsalat, Gurke, Ei, Tomate und Schwarzbrot	7,50 €
--	--------

<b>„Strammer Max“</b> Schinkenschnittchen mit luftgetrocknetem Schinken, Kartoffelsalat, Gurke, Ei, Tomate, Schwarzbrot und 1 Spiegelei	7,90 €
--	--------

<b>Spiegelei</b>	0,60 €
------------------	--------

## Dessert

<b>Herrencreme</b>	3,00 €
--------------------	--------

<b>Panna-Cotta mit Erdbeerschaum</b>	4,90 €
--------------------------------------	--------

<b>Gemischter Eisbecher mit Früchten der Saison</b>	5,90 €
---	--------

<b>Tagesdessert</b> (Bitte Sprechen Sie uns an!)	
--	--

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

# und Getränke

## Genießen beginnt mit ...

<b>Martini bianco</b>	5 cl	3,50 €
<b>Sandemann Sherry medium/dry</b>	5 cl	3,50 €

## Und endet mit ...

<b>Sambuca</b>	2 cl	2,00 €
<b>Anis</b>	2 cl	2,00 €
<b>Fernet Branca, Menta</b>	2 cl	2,00 €
<b>Jägermeister</b>	2 cl	2,00 €
<b>Underberg</b>	2 cl	2,00 €
<b>Kümmerling</b>	2 cl	2,00 €
<b>Obstler</b>	2 cl	2,40 €
<b>Fratina Grappa</b>	2 cl	2,40 €*
<b>Weinbrand</b>	2 cl	2,40 €
<b>Ramazotti</b>	4 cl	3,90 €

## Fruchtiges auch als Schorle

<b>Möller Apfelsaft</b>	0,3 l	2,50 €
<b>Möller Orangensaft</b>	0,3 l	2,50 €
<b>Möller Multivitaminensaft</b>	0,3 l	2,50 €
<b>Möller Johannisbeersaft</b>	0,2 l	2,00 €
<b>Möller Bananensaft</b>	0,2 l	2,00 €
<b>Möller Kirschsaff</b>	0,2 l	2,00 €

## Wasser

<b>Mineralwasser</b>	2,00 €	0,25 l	0,75 l
<b>Stilles Wasser</b>	2,00 €	0,25 l	0,75 l

## Kaffeespezialitäten

<b>Tasse Kaffee/Hag/Tee</b>	2,00 €
<b>Kännchen Kaffee/Hag/Tee</b>	3,50 €
<b>Espresso</b>	1,90 €
<b>Cappuccino</b>	2,50 €
<b>Milchkaffee/Latte Macchiato</b>	2,90 €
<b>Kuchen nach Wahl</b>	2,20 €
<b>Handschnittchen (Schinken/Käse)</b>	2,50 €

## Alkoholfreies\*

<b>Coca-Cola</b>	0,33 l	2,80 €
<b>Coca-Cola light</b>	0,33 l	2,80 €
<b>Fanta</b>	0,33 l	2,80 €
<b>Sprite</b>	0,33 l	2,80 €
<b>Apfelschorle</b>	0,33 l	2,80 €
<b>Spezi</b>	0,3 l	2,50 €
<b>Regina</b>	0,3 l	2,00 €
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	0,3 l	2,50 €
<b>Kindergetränk</b>	0,15 l	1,00 €

\*mit Farbstoff, Koffein, Chinin und Süßungsmittel

## Gezapft - immer noch am besten

<b>Warsteiner Pils</b>	0,3 l	2,40 €
<b>Rolinck Pils</b>	0,3 l	2,40 €
<b>Westfälisch Alt</b>	0,3 l	2,40 €
<b>Warsteiner Free</b>	0,3 l	2,40 €
<b>Alster/Radler/Pils-Cola/Tango</b>	0,3 l	2,40 €
<b>Pott's Landbier</b>	0,3 l	2,40 €

## Erfrischendes aus der Flasche

<b>Erdinger Hefeweizen hell oder dunkel</b>	0,5 l	3,50 €
<b>Erdinger alkoholfrei</b>	0,5 l	3,50 €
<b>Edelhopfen Diätbier</b>	0,3 l	2,30 €
<b>Vitamalz</b>	0,33 l	2,50 €



## Nickelbides

<b>Hausmarke Sekt trocken oder halbtrocken</b>	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l	3,50 €	18,90 €
--	------------	----------------	--------	---------

## Genießen Sie die Trauben (Ausschankweine)

<b>Hauswein trocken - rot und weiß</b>	0,2 l	4,50 €
<b>Hauswein halbtrocken -rot, weiß und rosé</b>	0,2 l	4,50 €
<b>Hauswein lieblich - rot und weiß</b>	0,2 l	4,50 €
<b>Weinschorle</b>	0,2 l	3,90 €

## Abchprozentiges - aus dem Eisfaeh

<b>Münsterländer Korn</b>	2 cl	1,10 €
<b>Wacholder</b>	2 cl	1,10 €
<b>Sasse Sechser (Kräuter mit Rum)</b>	2 cl	2,00 €
<b>Aufgesetzter</b>	2 cl	1,10 €
<b>Maltese Aquavit</b>	2 cl	1,50 €
<b>Jubi Aquavit</b>	2 cl	2,00 €
<b>Linie Aquavit</b>	2 cl	2,00 €
<b>Sasse Münsterländer Lagerkorn</b>	2 cl	2,40 €

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

# Unsere Gruppenangebote ab 10 Personen auf Vorbestellung

## Kaffeeangebote

Kaffee satt mit 1 Stückchen Kuchen	p.P. 5,50 €
Kaffee, Kuchen und Schnittchen satt	p.P. 8,50 €

<b>Menü 1: Gesellschaftsmenü (ganzjährig)</b> Rindfleischsuppe, Hähnchenschnitzel, Rinder- und Schweinebraten, Erbsen und Möhren, gemischte Salatplatte, Salzkartoffeln und Sauce, Eis mit heißen Kirschen und Mokkaereme	p.P. 14,90 €
--	--------------

<b>Menü 3: Barbecuebuffet (Frühjahr, Sommer, Herbst)</b> Auswahl an verschiedenen mariniertem Fleisch und Geflügel vom Grill mit Salatauswahl, Brot und Dips	(ohne Grillmeister) p.P. 13,90 € (mit Grillmeister) p.P. 16,90 €
---	---

<b>Menü 5: Schnitzelessen (ganzjährig)</b> Schweine- und Hähnchenschnitzel mit Curry-, Jäger-, und Zigeunersauce dazu Kroketten, Pommes und grüner Salat mit Sahneseauce	p.P. 14,90 €
---	--------------

## Menüangebote

Bei regionalen sowie saisonalen Menüwünschen wie z.B.:  
· Schlachtplatte · Grünkohl · Gänseessen etc...  
sprechen Sie uns jederzeit gerne an.

<b>Menü 2: Münsterländer Hochzeitsessen (ganzjährig)</b> Rindfleischsuppe, westf. Rindfleisch mit Zwiebelsauce und Salatauswahl, Hähnchenschnitzel, Rinderrouladen, Schweinelendchen, Gemüseauswahl, Salzkartoffeln, Kroketten, Sauce, Herrencreme, Eis mit heißen Kirschen	p.P. 21,90 €
auch ohne den Zwiebelfleischgang buchbar	p.P. 18,90 €

<b>Menü 4: Vesperbuffet (ganzjährig)</b> Große Brot- und Brötchenauswahl mit gemischtem Hausmacheraufschnitt, Bratkartoffeln, gefüllten Eiern und Gürkchen, kleinen Frikadellen, Heißwurst, Kartoffelsalat und Spargelröllchen etc.	p.P. 11,90 €
--	--------------

<b>Menü 6: Zwiebelfleischmenü (ganzjährig)</b> I Rindfleischsuppe II Gekochtes Rindfleisch mit westfälischer Zwiebelsauce, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Gemüsevariation und Salat II Herrencreme	p.P. 16,90 €
--	--------------

Gerne machen wir Ihnen auch ALL-In Pauschalen (mit und ohne Übernachtung) für Ihre Ausflüge z.B. Junggesellenabschied, Kegeltour etc.! Sprechen Sie uns gerne an!