

Unsere Speisen

Vorspeisen und Suppen

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	5,00 €
Rindfleischsuppe mit Brot	5,00 €
Tomatensuppe mit Brot	5,00 €
Terrine Rindfleischsuppe "satt" mit Brot	7,90 €

Bruschetta geröstetes Weißbrot mit Tomate, Knoblauch, Zwiebeln und hausgemachtem Pesto	5,90 €
--	--------

Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne, warmem Obst, Toast und Butter	8,00 €
--	--------

gebratene Garnelen mit Ajolidip und Brot	8,90 €
--	--------

Kleiner Fischsteller mit Räucherlachs, geräucherter Forelle, Toast, Butter, Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Honigsauce	8,90 €
---	--------

Für Familien und Kinder

Landgut-Platte 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 €
--	---------

Hähnchennuggets (5 Stck.) mit süß-sauer Sauce und Pommes	5,90 €
--	--------

kleines Schweineschnitzel mit Pommes	5,90 €
--	--------

kleines Hähnchenschnitzel mit Kroketten	5,90 €
---	--------

kleiner Pfannkuchen mit Apfelkompott	5,90 €
---	--------

Hauptgerichte

Westfalenschnitzel mit Bratkartoffeln, gerösteten Zwiebeln, Spiegelei und Salat	15,50 €
---	---------

Schnitzel „Französische Art“ mit Pfirsich, Preiselbeeren und Camembert gratiniert, dazu Kroketten und Salat	16,50 €
---	---------

Schnitzel „a la Ritter“ mit gekochtem Schinken, Spargel, gebr. Champignons, dazu Pommes und Salat	16,50 €
---	---------

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes, Preiselbeeren und Salat	13,50 €
--	---------

Schnitzel mit Zigeuner-, Jäger- oder Champignonrahmsauce, dazu Pommes und Salat	15,50 €
---	---------

Gekochtes Rindfleisch mit westfälischer Zwiebelsauce, Salzkartoffeln und Salat	15,50 €
--	---------

3 Schweinemedallions an Pfeffersauce, dazu Kroketten und Salat	17,90 €
--	---------

Schweineleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln und Apfelscheiben dazu Bratkartoffeln und Salat	12,90 €
---	---------

Gemischte Blattsalate mit Balsamicodressing wahlweise mit Putenstreifen oder Thunfisch und Ei	9,90 €
---	--------

Krústenteller kleines Schnitzel auf Toast mit Spiegelei und Salatumlage	11,90 €
---	---------

Hähnchenbrust auf Toast mit Tomate-Mozzarella und Pesto gratiniert, dazu Salatbouquet mit Balsamicodressing	12,90 €
---	---------

Steaks

Rumpsteak (220 gr.) mit Kräuterbutter, Pommes und Salat	20,90 €
---	---------

Rumpsteak „Tiroler Art“ (220 gr.) mit Röstzwiebeln, Tomatenscheiben, Bratkartoffeln und Salat	22,50 €
---	---------

Rumpsteak „a la Ritter“ (220 gr.) mit gebratenen Champignons, Frühlingslauch, Sauce Bernaise, Bratkartoffeln und Salat	23,90 €
--	---------

Steakplatte ... für 2 Personen Schweinemedallions, Rumpsteak, Putensteak, gebratene Champignons, Speckbohnen, Kräuterbutter, Grilltomate, Bratkartoffeln, Pommes, Sauce Bernaise, Pfeffersauce und Salat	pro Person... 23,90 €
--	-----------------------



Fisch

Paniertes Schollenfilet mit Sauce Remoulade, Butterkartoffeln und Salat	13,90 €
---	---------

Gebratenes Lachssteak auf Lauchgemüse dazu Reistimbale	15,90 €
--	---------

Gebratenes Lachssteak an Zitronenhollandaise dazu Reistimbale und Salat	16,90 €
---	---------

Schnitzchen

Käseschnitzchen mit Kartoffelsalat, Gurke, Ei, Tomate und Schwarzbrot	7,50 €
---	--------

Ritterplatte mit hausmacher Wurst, Kartoffelsalat, Gurke, Ei, Tomate und Schwarzbrot	8,50 €
--	--------

Schinkenschnitzchen mit luftgetrocknetem Schinken, Kartoffelsalat, Gurke, Ei, Tomate und Schwarzbrot	8,50 €
--	--------

„Strammer Max“ Schinkenschnitzchen mit luftgetrocknetem Schinken, Kartoffelsalat, Gurke, Ei, Tomate, Schwarzbrot und 1 Spiegelei	9,50 €
--	--------

Spiegelei	1,00 €
------------------	--------

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

und Getränke

Genießen beginnt mit ...

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

Und endet mit ...

Sambuca	2 cl	2,00 €
Anis	2 cl	2,00 €
Fernet Branca, Menta	2 cl	2,00 €
Jägermeister	2 cl	2,00 €
Underberg	2 cl	2,00 €
Kümmerring	2 cl	2,00 €
Obstler	2 cl	3,00 €
Fratina Grappa	2 cl	3,00 €*
Weinbrand	2 cl	2,40 €
Ramazotti	4 cl	3,90 €

Fruchtiges auch als Schorle

Möller Apfelsaft	0,3 l	2,50 €
Möller Orangensaft	0,3 l	2,50 €
Möller Multivitaminensaft	0,3 l	2,50 €
Möller Johannisbeersaft	0,2 l	2,50 €
Möller Bananensaft	0,2 l	2,50 €
Möller Kirschsaff	0,2 l	2,50 €

Wasser

Mineralwasser	0,25 l	0,75 l	2,00 €	4,50 €
Stilles Wasser			2,00 €	4,50 €

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee/Hag/Tee	2,00 €
Pott Kaffee/Hag/Tee	3,00 €
Kännchen Kaffee/Hag/Tee	3,80 €
Espresso	1,90 €
Cappuccino	2,60 €
Milchkaffee/Latte Macchiato	2,90 €
Kuchen nach Wahl	2,50 €
Handschnitzchen (Schinken/Käse)	2,50 €

Alkoholfreies*

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

*mit Farbstoff, Koffein, Chinin und Süßungsmittel

Gezapft - immer noch am besten

Warsteiner Pils	0,3 l	2,50 €
Rolinck Pils	0,3 l	2,50 €
Westfälisch Alt	0,3 l	2,50 €
Warsteiner Free	0,3 l	2,50 €
Alster/Radler/Pils-Cola/Tango	0,3 l	2,50 €
Pott's Landbier	0,3 l	2,50 €

Erfrischendes aus der Flasche

Erdinger Hefeweizen hell oder dunkel	0,5 l	3,80 €
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	3,80 €
Edelhofen Diätbier	0,3 l	2,70 €
Vitamalz	0,33 l	2,70 €



Nickelbides

Hausmarke Sekt trocken oder halbtrocken	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l	4,50 €	19,90 €
Hugo / Aperol			0,2 l	5,50 €

Genießen Sie die Trauben (Ausschankweine)

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

Hochozentiges - aus dem Eisfach

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

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Unsere Gruppenangebote ab 10 Personen auf Vorbestellung

Kaffeeangebote

Kaffee satt mit 1 Stück Kuchen	p.P. 6,00 €
Kaffee satt mit 1 Stück Kuchen und 1 Handschnitzchen	p.P. 7,90 €
Kaffee, Kuchen und Schnitzchen satt	p.P. 8,90 €

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

Menüangebote

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

Menü 1: Gesellschaftsmenü (ganzjährig) Rindfleischsuppe, Hähnchenschnitzel, Rinder- und Schweinebraten, Erbsen und Möhren, gemischte Salatplatte, Salzkartoffeln und Sauce, Eis mit heißen Kirschen und Hauspudding	p.P. 16,90 €
---	--------------

Menü 2: Münsterländer Hochzeitsessen (ganzjährig) Rindfleischsuppe, westf. Rindfleisch mit Zwiebelsauce und Salatauswahl, Hähnchenschnitzel, Rinderrouladen, Schweinelendchen, Gemüseauswahl, Salzkartoffeln, Kroketten, Sauce, Herrencreme, Eis mit heißen Kirschen	p.P. 23,90 €
auch ohne den Zwiebelfleischgang buchbar	p.P. 20,90 €

Menü 3: Barbecuebuffet Auswahl an verschieden mariniertem Fleisch und Geflügel vom Grill mit Salatauswahl, Brot und Dips	(ohne Grillmeister) p.P. 15,90 € (mit Grillmeister ab 15 Pers.) p.P. 18,90 €
--	---

Menü 4: Schnitzessen (ganzjährig) Schweine- und Hähnchenschnitzel mit Curry-, Jäger-, und Zigeunersauce dazu Kroketten, Pommes und grüner Salat mit Sahnesauce	p.P. 16,90 €
--	--------------