



lecker starten

Burrata		12,-
Curry-Linsen-Salat frische Mango Papadum		
neuer Matjes		10,-
„Hausfrauensoße“ Kartoffelsalat Apfelspalten		
hausgebeizter Lachs		13,-
Honig-Senf-Soße Salatbouquet Reibeküchlein		
Ziegenkäsetaler von Andres		11,-
Thymianhonig Rote-Beete-Salat Röstbrot Nüsse		
½ Dutzend Weinbergschnecken		9,-
hausgemachte Kräuterbutter Baguette		
großer Salatteller	Vsp	7,-
Rohkost & Blattsalate hausgemachtes Joghurtdressing		
optional dazu:	Hg	9,-
sautierte Geflügelbruststreifen		5,-
hausgebeizter Lachs		7,-
Tiger Prawns		9,-

Nur in Verbindung
mit oben genanntem
Salat

Familie Andres betreibt in Lünzüm nun in zweiter Generation eine Käserei, mit Ziegenmilch aus eigener Herstellung. Diese Ziegen werden ausschließlich mit Futter aus eigenem Anbau versorgt. Seit dem Start im Jahr 2007 ist das Angebot stetig auf aktuell mehr als 40 leckere Ziegenkäsesorten gewachsen.

Immer auf dem neusten Stand!



PFEIFFERS.SYTHENER.FLORA

Erbsensuppe	6,-
bunter Pfeffer Creme Fraiche	
Rinderkraftbrühe	6,-
Gemüsebrunoises Markklößchen	

Vegetarisch & schmackhaft

Steinpilzmaultaschen	13,-
geschmorte Kirschtomaten Parmesan	
Gemüse-Pilz-Pfanne	12,-
mit Käse überbacken Kartoffelrösti	
Kohlrabispaghetti	15,-
Tomatensalsa Tomatenconcasse Petersilie	

Alle Preise in €uro,
inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



Leckereres zum Kombinieren

Stellen Sie sich Ihr Gericht selbst zusammen. Beispiel:
Rumpsteak 16,- + grüne Bohnen 3,50,- + Kartoffelrösti 3,- = 22,50,-

	ca. 200 g
Putensteak	10,-
Schweinefiletmedaillons	13,-
Kalbsrücken	18,-
Rumpsteak	16,-
Rinderfilet	22,-

Unsere Soßenauswahl:
Pfeffersoße
hausgemachte Kräuterbutter
Portwein-Jus +1,-

Unsere Schnitzel

Original Wiener vom Kalb	16,-	Stellen Sie sich Ihr Gericht selbst zusammen. Beispiel: Jägerschnitzel vom Schwein 12,- + Bratkartoffeln 3,- + gemischter Salatteller 4,50 = 19,50
Cordon Bleu vom Kalb	17,-	
Jägerschnitzel vom Schwein	12,-	
Zigeunerschnitzel vom Schwein	11,-	

Wählen Sie zu Ihrem Steak oder Schnitzel:

Gemüsebeilagen

•gemischter Salatteller	4,50
•grüne Bohnen	3,50
•buntes Pfannengemüse	3,90
•Brokkoli	4,50
•geschmorte Pilze	4,50
•Zwiebel-Champignons	4,50

Sättigungsbeilagen

•Kartoffelrösti	3,-
•Bratkartoffeln	3,-
•hausgemachte Kroketten	3,50
•Pommes frites	3,-
•Süßkartoffel-Pommes fr.	5,-
•Pesto-Nudeln	3,50
•Basmati-Reis	3,-

Nur in Verbindung mit den auf dieser Seite genannten Gerichten!

Für die Kleinen
haben wir
eine Extrakarte!





TIPP

Jeden Monat wechselnde Saisongerichte mit heimischen Produkten. Schauen Sie in unseren Aktionskalender.

Unser Bestes von Fisch und Fleisch

Westfälisches Senfroststeak	21,-
Zwiebelringe Bratkartoffeln Salatteller	
Medaillons vom Iberico-Rücken	23,-
Rotweinzwiebeln gebratener Blumenkohl Schalotten-Kartoffelpüree	
Lammhüfte „sous vide“ gegart	22,-
Thymianjus Sojabohnen & Sprossen geschwenkt geröstete Drillinge	
Zander, gebraten	19,-
Hummersoße Spitzkohl Riccioli	
Tranche vom Lachs, gebraten	20,-
Ingwer-Wasabi-Beurre blanc Pak Choi Basmati-Reis	
Tiefsee-Symphonie mit Lachs, Zander und Black Tiger Garnele	23,-
Weißwein-Soße Karottenpüree Dauphin-Kartoffeln	

Der krönende Abschluss

Unser beliebtester
Klassiker

Westfälische Herrencreme	5,-
als kleineres Gläschen	3,50
Holunderblüten-Sorbet	
mit Sekt aufgegossen	6,-
Blaubeer- „Eintopf“	
Crumble Kokos-Ananas-Espuma	7,-



Schon aufgeräumt? In unserer Getränkekarte finden Sie eine Vielzahl leckerer Spirituosen die für Ordnung sorgen!

In den angebotenen Speisen & Getränken können folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

1 = Farbstoff	2 = Nitritpökelsalz	3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker	5 = Phosphat	6 = geschwefelt
7 = Chininhaltig	8 = Konservierungsstoff	9 = Süßungsmittel
10 = gewachst	12 = Koffein	