

Aus dem Suppentopf

Gulaschsuppe „hausgemacht“ mit Toast

Münsterländer Hochzeitssuppe mit Einlage und Toast

Westfälische Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen

Räucher Lachscremesuppe mit Sahnehaube

Große, bunte Salatteller

Sportlersalat

mit verschiedenen Salaten der Saison,
gebratenem Hähnchenbrustfilet und ofenfrischem Baguette

Salatteller „Atlantic“

mit verschiedenen Salaten der Saison,
Zanderfilet, Lachsfilet und ofenfrischem Baguette

„Chefsalat“

Großer bunter Salatteller
mit Streifen vom Schweinefilet, grünem Pfeffer
und ofenfrisches Baguette

Salatteller „Nizza“

mit verschiedenen Salaten der Saison,
Thunfisch, gekochtem Schinken, Käse, Ei
und ofenfrischem Baguette

Vegetarische Gerichte

Gebackene Champignonköpfe mit Kräuter-Knoblauch Quark Dipp,
Baguette und Salaten der Saison

Schmetterlings-Nudeln

mit Gemüstreifen und Garnelen in süßsaurer Sauce,
Salate der Saison

Bavetta-Nudeln mit gebratenen Edelfischen und Krabben
in einer Basilikum Sauce

Bunter Gemüseteller

mit Mozzarella überbacken, Rösti Taler und Salaten der Saison

Vorspeisen und kleine Gerichte auf Toast

*geräucherter Lachs auf Berner Rösti
mit Honig Dill Senfsauce*

Vorspeisenteller „Störtebeker“

*geräucherter Lachs mit Honig Dill Senfsauce,
wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Garnelen in Cocktailsauce und Baguette*

Damen Toast

*Schweinemedallions auf Toast
mit Rahmchampignons am Salatbouquet*

Herren Toast

*Schweinerückensteak auf Toast mit frischen Champignons,
Zwiebeln und Kräuterbutter am Salatbouquet*

Frisch aus der Pfanne vom Schweinerücken

Kröstchen Schweineschnitzel aus dem Rücken
mit geschmorten Champignons und Spiegelei,
Salaten der Saison und Toast

*Schweineschnitzel „Jäger Art“ oder „Zigeuner Art“
in Champignonrahmsauce, oder Paprika-Champignonsauce,
mit pommes frites und Salaten der Saison*

Zwiebelschnitzel

*Schweineschnitzel mit gerösteten Zwiebeln,
pommes frites und Salaten der Saison*

*Schweineschnitzel aus der Pfanne „Braumeister Art“
mit Tomaten und Camembert gratiniert,
Bratkartoffeln und Salaten der Saison*

*Schweineschnitzel „Früchteliesel“
mit Ananas, Pfirsich und Käse überbacken,
Kroketten und Salaten der Saison*

*Schweineschnitzel „Diplomaten Art“
mit frisch geschmorten Champignons, Sauce Hollandaise,
pommes frites und Salaten der Saison*

*Schweineschnitzel „Westfalen Art“
mit Schinkenwürfel in Rührei,
Bratkartoffeln und Salaten der Saison*

*Schweineschnitzel „Cordon bleu“
gefüllt mit Kochschinken und Käse auf Rahmspiegel,
mit Buttererbsen und pommes frites*

Aus Neptuns Reich

Tecklenburger Bachforelle

in Mandelbutter gebraten, mit Salzkartoffeln und Salaten der Saison

Fisch-Variation

*verschiedene Fischfilets in Kräuterbutter gebraten,
mit Salzkartoffeln und Salaten der Saison*

Rotbarschfilet

in Dijon Senfsauce, mit Salzkartoffeln und Salaten der Saison

Schollenfilet „Finkenwerder Art“

mit Speckstreifen und Zwiebeln Salzkartoffeln und Salaten der Saison

Norwegisches Lachssteak

an Hummersauce mit Rahmwirsing und Schwenkkartoffeln

Zanderfilet „auf der Haut gebraten“

auf Porree-Champignongemüse, mit Salzkartoffeln und Salaten der Saison

Duett vom Land und Meer

*Rumpsteak mit gebratenen Riesengarnelen in Kräuterbutter
Bratkartoffeln und Salaten der Saison*

Allerlei vom Grill

Schweinerückensteak „Holzfäller Art“

*mit geschmorten Champignons, Zwiebeln und Speck
Bratkartoffeln und Salaten der Saison*

Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“

mit Blattspinat an Kräutersauce, Gratin-Kartoffeln und Salaten der Saison

Medaillons vom Schweinefilet

in Champignonrahmsauce mit Kroketten und Salaten der Saison

Steakteller

*verschiedene Steaks vom Rind, Schwein und Geflügel,
mit Pfeffersauce und Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salaten der Saison*

frische Kalbsleber „Berliner Art“

an feiner Preiselbeer-Cassis-Sauce mit Kartoffelschnee und Salaten der Saison

Rinderhüftsteak

*an Calvadosrahmsauce, mit kleinen Apfelspalten,
Gratin-Kartoffeln und Salaten der Saison*

Rinderrückensteak „Strindberg“

unter der Zwiebel-Senfkruste Rahmwirsing und Gratin-Kartoffeln

Rumpsteak vom Angusrind

an feiner Cognac-Pfefferrahmsauce, mit Bratkartoffeln und Salaten der Saison