

Aperitif
Sarti Spritz
Sarti, Prosecco, Soda, Eiswürfel
oder
Sarti Lemon Spritz
Sarti, Bitter Lemon, Eiswürfel
7,-

<u>Vorspeisen</u>

Westfälische Hochzeitssuppe mit bunter Einlage	7,-€
Tomaten-Paprikasuppe	
mit Mozzarella und Kräutern	7,-€
Carpaccio vom Rinderfilet	
mit Blattsalat, Dijon-Senf-Sauce und Parmesan	14,-€
Vitello Tonnato	
dünn geschnittene Kalbsfleisch-Scheiben	
mit Thunfischsauce, Kapern und Blattsalat	14,-€
Bunter Blattsalat als Beilage	6,-€



<u>Hauptgerichte</u>

Steaks vom Hähnchen auf der Haut gebraten	
an Tortelloni mit Mozzarella und	
Basilikum gefüllt, Tomatenrahmsauce	24,-€
Vegetarisch	
Hausgemachte Tortelloni	
gefüllt mit getrockneten Tomaten und Basilikum	
in frischer Tomatensauce mit Mozzarella	21,-€
Zart geschmorte Ochsenbäckchen	
in kräftiger Rotweinsauce auf frischem Pfannengemüse	
und Kartoffelpüree	28,-€
Gebratenes Zanderfilet an Kräutersauce	
auf getrüffeltem Kartoffelpüree	
und frischem Pfannengemüse	27,-€
Hausgemachte grobe Bratwürste vom Hirsch	
an herzhafter Sauce mit frischem Pfannengemüse	
und Kartoffelpüree	21,-€



<u>Hauptgerichte</u>

und gemischtem Salat

Burger vom Hirschkalb -hausgemacht- 250g Hirschfleisch, gebratene Pilze, Preiselbeeren, Cheddar, Rotkraut, Bacon und BBQ Sauce dazu Pommes frites	23,50€
Schnitzel vom Schweinerücken mit gebratenen Pfifferlingen in Rahm und Kartoffelkroketten	23,80€
Schollenfilet mit Speck in Butter gebraten, an Rahmsauce mit frischem Pfannengemüse und Kartoffelrösti	26,50€
Schnitzel vom Schweinerücken auf Kartoffelrösti mit Spiegelei	

20,-€



<u>Hauptgerichte</u>

Schnitzel vom Schweinerücken	
mit Cognac-Pfeffersauce, grünem Pfeffer	
und Pommes frites	19,-€
Schnitzel vom Schweinerücken	
mit Champignons in Kräuterrahm	
dazu Pommes frites	19,-€
Schnitzel vom Schweinerücken	
mit Zigeunersauce und Pommes frites	19,-€
<u>Kleines für Kinder</u>	
Schnitzel vom Schweinerücken	
mit Pommes frites	
dazu Ketchup oder Mayo	14,-€
Portion Pommes frites oder Kroketten	
mit Ketchup und Mayommaise	6,-€



Desserts / Eisbecher

"Dessertvariation"	
Münsterländer Herrencreme,	
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern	
Tiramisu Parfait	10,-€
Münsterländer Herrencreme mit	
Schokoladenstücken und Rum	7,-€
Schokoladensoufflé	
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern	
und Vanilleeis	7,-€
Tiramisu Parfait	
mit frischen Früchten garniert	7,-€



Aperitif

Gin Tonic,	6,50€
Tonic Water, Gin, Zitrone, Eis	
Wodka Lemon _{2,9}	6,50€
Bitter Lemon, Wodka, Zitrone, Eis	
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Physalis, Eis	6,50€
Pimm's NO 1 Cups American Ginger Ale, Pimm's No 1, Apfel, Orange, Gurke, Zitrone, Eis	6,50€
Campari Soda,5 Schweppes Soda Water, Campari, Orange, Eis	6,50€
Aperol Lemon Spritz _{2,9,5} Bitter Lemon, Aperol, Ingwer, Orange, Eis	6,50€
Aperol Spritz ₅ Prosecco, Soda, Aperol, Orange Eis	6,50€
Martini Fiero Tonic, Martini Fiero & Tonic, Tonic Water, Blutorange, Eis	6,50€
Campari Orange _{9,5} Orangensaft, Campari, Eis	6,50€
Ramazzotti Rosato Tonic, Indian Tonic Water, Ramazzotti Rosato, Limette, Eis 0,2l	6,50€
Sekt / Prosecco 0,751 Flasche	25,00€
Münsterlander Aperitif mit Walderdbeeren, Sasse	6,50€



Digestif

Obstbrände

Obstler,	
ein feiner Brand aus erlesenen Obstsorten	3,50€
Williamsbirne, Kirschwasser,	
Himbeergeist oder	
Zwetschke	3,50€

Aquavits

Malteserkreuz Aquavit 2cl	3,50€
Linie Aquavit 2cl	3,50€
Aalborg Jubiläums - Aquavit 2cl	3,50€



Kräuterbitter

Averna auf Eis 2cl	3,50€
Ramazotti auf Eis 2cl	3,50€
Fernet Branca / Menta 2cl	3,50€
Jägermeister 2cl	3,520€
Kräuterwacholder 2cl	2,00€

Spirituosen

Langemeier Weizenkorn 2cl	2,00€
Sasse Lagerkorn 2cl	3,50€
Wodka 2cl	3,00€
Sambucca Molinari 2cl	3,00€
Bailey's 2cl	3,00€
Creme de Cassis de Dijon 2cl	3,00€
Grand Marnier 2cl	2,50€
Sasse Sechser	3,00€
Southern Comfort 2cl	3,00€
Aufgesetzter 2cl	2,00€

¹⁾ koffeinhaltig 2) mit Farbstoff 3) Konservierungsstoffe 4) künstliche Aromastoffe 5) Antioxidationsmittel 6) geschwefelt 7) chininhaltig 8) mit Süßungsmittel(n) 9) enthält eine Phenylalaninquelle betrifft alle Limonaden und nicht klare Spirituosen und Mischgetränke



Warme Getränke		<u>Biere</u>	
Kännchen Kaffee ₁ /Hag	4,00€	Bitburger Pils,	
Tasse Kaffee ₁ /Hag	2,50€	Bitburger alkoholfrei, Köstritzer Kellerbier	0,21 2,50€
Milchkaffee	4,00€	Bitburger Pils,	
Espresso ₁	3,00€	Bitburger alkoholfrei, Köstritzer Kellerbier	0,31 3,60€
Cappuccino ₁	3,50€	Vitamalz	0,31 3,60€
Latte macchiato	3,50€	Köstritzer Kellerbier, Bitburger Pils,	
Große Tasse Schweizer Kakao	4,00€	Erdinger versch. Sorten	0,5l 5,50€
Große Tasse Schweizer Kakao		Alkoholfreie Geträn	<u>ke</u>
mit 4cl Havanna Club Rum ²	5,50€	Lütts Wild-Wasser	0,331 3,60€
Glas Tee		Lütts Wild-Wasser Lütts Wild-Wasser naturell	0,751 7,50€
		Latts wha-wasser maturen	0,331 3,60€
verschiedene Sorten, lose	3,50€	Lütts Wild-Wasser naturell	
verschiedene Sorten, lose Glas Grog ²	3,50€ 5,00€		
,	•	Lütts Wild-Wasser naturell Cola ₁₂ , Fanta ₂₅ , Spezi ₁₂₅ ,	0,751 7,50€ 0,331 3,60€
Glas Grog ₂ Glas Glühwein ₂₃₄ Glas heiße Zitrone	5,00€ 3,50€	Lütts Wild-Wasser naturell Cola ₁₂ , Fanta ₂₅ , Spezi ₁₂₅ , Sprite ₉ , Cola light ₁₂₄₈₉	0,751 7,50€ 0,331 3,60€ eschsaft, 0,33 3,60€ dite, Johanna,
Glas Grog ₂ Glas Glühwein ₂₃₄	5,00€	Lütts Wild-Wasser naturell Cola ₁₂ , Fanta ₂₅ , Spezi ₁₂₅ , Sprite ₉ , Cola light ₁₂₄₉ Apfelsaft, Orangensaft, Kir Traubensaft, Rhabarbersaft Lütts Landlust, Holunderbl	0,751 7,50€ 0,331 3,60€ eschsaft, 0,33 3,60€ dite, Johanna,



Weißweine

Offen 0,21 6,50€	Winzer der Rheinhessischen Schweiz	
	Wöllsteiner Äffchen, Müller-Thurgau,	
	halbtrocken, Rheinhessen	24,00€™
Off 0.21 7.000	C.11	
Offen 0,21 7,00€	Schloss Castell, Bacchus, trocken,	
	Gutsabfüllung, Franken	28,00€™
Offen 0,2l 7,00€	Schloss Castell, Silvaner, trocken,	
	Gutsabfüllung, Franken	28,00€™
Offen 0,2l 7,00€	Breisgauer Weißburgunder, lieblich	
011011 0,21 7,000		25.000
	Badischer Winzerkeller Breisach, Baden	25,00€™
Offen 0,2l 6,50€	Kiechlingsberger Ölberg	
	Baden, Grauer Burgunder,	
	Kabinett, trocken	24,50€ м
Offen 0,2l 6,50€	Kiechlingsberger Teufelsburg	
,	Baden, Weisser Burgunder	
	Kanbinett, trocken	24,00€
Offen 0,21 6,50€	Maison Castel	
	Frankreich, Muscadet	
	Sur Lie, trocken	26,00€



Offen 0,21 7,00€	Chateau Ste. Michelle Columbia Vally, Chardonnay trocken Roséweine	27,50€
Offen 0,21 6,50€	Weingut Ernst Steffens	
	Zell-Merl, Mosel	
	Rotling, fruchtig, halbtrocken	25,00€™
Offen 0,21 6,50€	Ehrentrudis, Tuniberger	
	Spätburgunder Weissherbst	
	Baden, lieblich	25,00€™
Offen 0,21 6,50€	La Cheteau, Rosé D'Anjou, halbtrocken,	
	Val de Loire Frankreich	24,50€™
	Rotwein	
Offen 0,21 6,50€	Winzer der Rheinhessischen Schweiz	
	Dornfelder, trocken	23,50€™
Offen 0,21 6,50€	Winzer der Rheinhessischen Schweiz	

Dornfelder, halbtrocken

23,50€™



Offen 0,21 6,50€	Bötzinger, Spätburgunder	
	Kaiserstuhl, trocken	23,50€ м
Offen 0,21 7,00€	Chateau Maillard	
	Bordeaux, trocken	25,50€™
Offen 0,21 6,50€	Leonidas	
	Barbera D'Asti, Italien	
	trocken	24,50€
Offen 0,21 6,50€	Königschaffhausen, Kaiserstuhl	
	Merlot, trocken	24,50€
	Ste. Michelle, Columbia Valley, USA	
	Cabernet Sauvignon	
	trocken	27,50€₁

M=Schwefeldioxit / Sulfite

Liebe Gäste,

seit Dezember 2014 sind wir als Gastronomiebetrieb dazu verpflichtet in unserer Speisenkarte (keine Tageskarten o.ä.) die 14 Hauptallergene zu kennzeichnen. Die Hauptallergene sind:

Gluten/Getreide, Krebstiere, Fisch, Eier, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupine, Weichtiere

....und die Erzeugnisse aus all diesen Dingen. Zudem sind auch Spuren daraus kennzeichnungspflichtig. -Spuren bedeutet, jedes Lebensmittel, das durch Hände, Luft, Wasser oder gar nur durch einen Windstoß mit den o.g. Allergenen in Berührung kommt, wäre lt. Gesetzgeber kennzeichnungspflichtig! Da aber kochen nicht nur ein Beruf, sondern eine Berufung ist- und eine Restaurantküche kein steriles Lebensmittel-Labor ist- haben wir uns darauf geeinigt in der Allergenen-Karte, jedes Gericht mit allen 14 Allergenen zu kennzeichnen. Dies liegt nicht daran, dass wir unsauber arbeiten, ganz im Gegenteil.

Hygiene ist ein sehr wichtiger Standard in unserem Hause. Unser Betrieb wird unangemeldet durch den Lebensmitteldienst kontrolliert, auf freiwilliger Basis, denn eine behördliche Kontrolle findet nur einmal im Jahr statt. Wir setzen nicht auf bürokratischen Irrsinn sondern auf unser geschultes Team, welches Ihnen gerne bei Unverträglichkeiten und starken Allergien behilflich ist, um Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu machen.

Sollten Sie Allergiker sein, sprechen Sie uns bitte dazu an.