



Aperitif:

Prosecco mit weißem Pfirsich-Likör	Glas 0,10 l	4,80 €
Prosecco "Rhabarber-Strudel"	Glas 0,10 l	4,50 €
Prosecco mit saurer Marille	Glas 0,10 l	4,50 €
Prosecco "Scavi & Ray"	Glas 0,10 l	3,50 €
Prosecco mit Sanddorn-Likör	Glas 0,10 l	4,80 €
Apfelstrudel	Glas 0,10 l	4,80 €

Suppen:

Bärlauchcreme-Suppe (A,G,I)	5,50 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage (C,I)	4,80 €

Zwischengerichte:

Carpaccio vom Wildfilet mit Salatbouquet und Nüssen (A,C,G,H)	10,50 €
Bärlauchknödel mit Salatbouquet und gebeitzten Lachs (A,C,G,D,I)	12,50 €
Beilagenbrot (A,C,G)	1,50 €
<u>Nur für Kinder (bis 12 Jahren):</u> Kleines Schnitzel vom Jungschwein mit Gemüse vom Markt und Bratkartoffeln (A, C, J)	11,50 €

Fisch:

*Gebratene Forellen Filets mit Bärlauchpesto,
Butterkartoffeln und Marktgemüse (A,L,H)* 19,50 €

*Waller vom Hof Schulte in Künsebeck
mit Marktgemüse, Butterkartoffeln
und Weinschaum (C, D, L)* 18,90 €

Fleisch:

*Schnitzel vom Schweinerücken,
mit Champignon, Marktgemüse und Bratkartoffeln (A,C)* 16,50 €

*Medaillon vom Schwein mit Rotweinjus
Kräuter-Kartoffeln und Marktgemüse (L)* 17,80 €

*Rumpsteak vom Münsterländer Jungbullen,
mit gegrillten Tomaten
und Rosmarinkartoffeln (A,I)* 20,50 €

Feines aus unserem Nachbarland Österreich:

Käsespätzle (Tiroler Kasspatzl´n) (A,C,G) 13,50 €

Käsespätzle mit Medaillon vom Schwein (A,C,G) 16,50 €

Dessert:

<i>Germknödel mit Vanillesoße und Mohnzucker (A;C,G,E)</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Gemischtes Eis mit Tannenspitzen-"Honig" (C,G,H)</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Gemischtes Eis mit Sahne (C,G,H)</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Kaiserschmarren mit warmen Früchten (A, C, G)</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Kaiserschmarren mit warmen Früchten (Große Portion) (A, C, G)</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Tages Dessert (A,C,G,H)</i>	<i>6,50 €</i>

Allergenkennzeichnung

*A) Glutenhaltige Getreide, B) Krebstiere
C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse F) Sojabohnen
G) Milch H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf
K) Sesam L) Sulphite M) Lupinen N) Weichtiere*