

Herzlich willkommen im



Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen



*Amerie Spritz
Münsterländer Aperitif
mit Sekt aufgefüllt,
garniert mit handverlesenen
Walderdbeeren und Minze
7,90 €*



*Aperol Spritz
mit Sekt und
Wasser aufgefüllt
7,90 €*

*Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit
und einen guten Appetit.*

Ihre Familie Stockhausen und Team

Vorspeisen & kleine Gerichte

Riesengarnelen in Kräuter-Knoblauchbutter mit Tomaten an Salatbouquet mit Balsamicodressing	21,80 €
gratinierter Ziegenkäse mit Oliven und Artischocken im Blattsalatnest mit Himbeerdressing	14,50 €
Strammer Max, wahlweise mit rohem oder gekochtem Schinken	15,50 €

Suppen

Kartoffelcremesuppe mit Gemüse und Speckstreifen	7,50 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsejulienne	7,80 €
Tomatensuppe mit Gin-Sahnehaube	7,50 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:

2022er Sauvignon Blanc- BIO
Qualitätswein trocken – 12,5 %vol.
Weingut Matthias Keth / Rheinhessen 29,50 €

oder

2021er Tagtraum
Cuvée aus Weißburgunder & Auxerrois
Qualitätswein feinherb 12%vol
Ellermann Spiegel, Pfalz 26,00 €

Aus dem Fischernetz

gebratenes Zanderfilet an Kräuterveloute
dazu Tomatenrisotto und Blattsalat 28,50 €

Lachssteak auf Lauchgemüse, dazu Rieslingsauce
und Kartoffelstampf 28,50 €

Vegetarisch

Gnocchi mit Spinat, Champignons und Parmesan dazu gemischter Salat 18,50 €

gefüllter Kräuterpfannkuchen mit Gemüse- Pilzragout
dazu gemischter Salat 18,50 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:

2021er Lugana Doc
Ca dei Frati – 13,5%vol Trocken
Lombardei Italien 32,00 €

oder

2018er Chenin Blanc
Cellar Selection 13%vol Trocken
Kleine Zalze, Stellenbosch, Südafrika 26,00 €

Hauptgerichte

Rumpsteak mit Cognac-Pfeffersauce dazu Speckböhnchen und Röstkartoffeln	34,50 €
hausgemachte Rinderroulade mit Kohlrabigemüse dazu Kartoffelpüree	22,80 €
Sauerländer Wildragout mit gebratenen Pilzen dazu hausgemachte Butterspätzle, Apfelkompott und Preiselbeeren	27,50 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Sauce Bernaise Gemüseauswahl und Kartoffelkroketten	28,50 €
Barbarie Entenbrust mit Himbeer-Essig-Sauce dazu Kartoffel-Maisplätzchen und gemischter Salat	29,50 €

Dazu Empfehlen wir Ihnen:

2020er Duo du Midi Vin de France Malbec-Cabernet Franc 13%vol Producteurs Réunis Cébazan Frankreich	26,00 €
---	---------

oder

2017er Brunello di Montalcino DOCG Tenuta Il Poggione, Toskana 14,5%vol	49,00 €
---	---------

Sauerländer Krüstchen
zartes Rückenschnitzel vom Schwein auf Toast
mit Champignonrahmsauce und Spiegelei an kleinem Salatbouquet 19,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat 28,50 €

großer Salatteller
mit Putenbruststreifen und Früchten 18,50 €

Tafelspitz vom Rind an Apfel- Meerrettichsauce
dazu Bouillonkartoffeln und Blattsalat mit Sahnedressing 23,50 €

Dazu Empfehlen wir Ihnen:

2020er Chardonnay Oak & Steel
Qualitätswein Trocken – 12,5%vol
Lergemüller, Pfalz 28,50 €

oder

2021er Gavi di Gavi DOCG
Toledana – 13,0 %vol
La Toledana, Piemont - Italien 35,00 €

Dessert und Eis

Parfait von Limette und Erdbeeren Früchte der Saison im Hippenkörbchen mit Sahne	9,50 €
Dessertvariation „Stockhausen“ mit frischen Früchten	9,80 €
Bananensplit Traumduett aus cremigem Vanille- Schokoladeneis, serviert mit Bananenstückchen, Sahne und Schokoladensauce	5,20 €
Schlemmerbecher Köstliche Kreation aus cremigem Vanille- Quarksauerkirscheis, garniert mit Kirschen, Sahne und Eiswaffel	5,20 €

Als Digestif empfehlen wir Ihnen

Remy Martin Cognac	2cl 3,40 €
Baileys auf Eis	2cl 2,60 €
Sasse Kakao mit Nuss	2cl 3,40 €
Sasse Naturlikör „Sechser“ Bio	2cl 3,40 €

Aus dem Eisfach

Nordsturm Hüttengeist	2cl 2,50 €
Jubiläums Aquavit	2cl 2,90 €
Malteser Kreuz	2cl 2,90 €
Eversbusch	2cl 2,60 €

*Hinweis: Sie haben eine Speiseunverträglichkeit oder Allergien?
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.*