

*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*

zweierlei von geräucherter Forelle auf Gurkencarpaccio	13,80 €
gebackener Fetakäse mit Artischocken und Oliven Blattsalatbouquet mit Balsamicodressing	13,50 €
Strammer Max, wahlweise mit rohem oder gekochtem Schinken	11,50 €

## *Suppen*

Mango-Kürbis-Cremesuppe	7,80 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsejulienne	7,80 €
Tomatensuppe mit Gin-Sahnehaube	7,50 €

---

Dazu empfehlen wir Ihnen:

**2020er Sauvignon Blanc- BIO**  
Qualitätswein trocken – 12,5 %vol.  
Weingut Matthias Keth / Rheinhessen 29,50 €

oder

**2019er Tagtraum**  
Cuvée aus Weißburgunder & Auxerrois  
Qualitätswein feinherb 12%vol  
Ellermann Spiegel, Pfalz 26,00 €

---

## *Aus dem Fischernetz*

Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Äpfeln und Zwiebeln in Sauerrahm, dazu Bohnen und Speckkartoffeln	18,90 €
gebratenes Lachssteak in körniger Dijon-Senfsauce dazu reichen wir Lauchgemüse und Kartoffelstampf	28,50 €
Kabeljaufilet mit Fenchelgemüse an Weißweinsauce dazu reichen wir Tomatenrisotto	26,50 €

## *Vegetarisch*

Gnocchi mit Spinat, Champignons und Parmesan dazu gemischter Salat	17,80 €
Gemüseschnitzel mit Tomaten und Käse überbacken, Pestosauce, Bandnudeln und gemischter Salat	17,80 €

---

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 Senf-Zwiebelkruste dazu Böhnchen und Röstkartoffeln	32,50 €
Hausgemachte Rinderroulade mit Kohlrabigemüse dazu Kartoffelpüree	21,90 €
Sauerländer Wildragout mit gebratenen Pilzen dazu hausgemachte Butterspätzle, Apfelkompott und Preiselbeeren	24,80 €
Schweinefilet an Cognac-Pfeffersauce dazu Kroketten und gemischter Salat	26,50 €
Hähnchenbrust an Mango-Chilisauce dazu Butterreis und gemischter Salat	23,00 €

---

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 26,50 €

großer Salatteller  
mit Putenbruststreifen und Früchten 18,50 €

gefülltes Schnitzel vom Schweinerücken  
mit Schinken, Käse und Brokkoli  
dazu Dauphine-Kartoffeln 21,50 €

---

Dazu Empfehlen wir Ihnen:

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

oder

**2021er Pouilly Fume AOP**  
Domaine de Fontenille – 13,0 %vol  
Loire – Frankreich 35,00 €

---

## *Dessert und Eis*

zweierlei Eisparfait von Himbeere und Kiwi und Sorbet	8,50 €
Dessertvariation „Stockhausen“ mit frischen Früchten	9,80 €
<b>Bananensplit</b> Traumduett aus cremigem Vanille- Schokoladeneis, serviert mit Bananenstückchen, Sahne und Schokoladensauce	5,20 €
<b>Schlemmerbecher</b> 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.*