

# Speisekarte Tradition und Moderne.....

## Vorspeisen | Suppen

---

|  |               |                    |
|--|---------------|--------------------|
| knackiger Wildkräutersalat<br>Balsamico- Dressing   Beeren   Brotchip                        | *vegetarisch* | 11,80 €            |
| Caesar-Salad<br>mit Parmesandressing und Croûtons<br>zzgl. mit krossen Hähnchenbruststreifen | *vegetarisch* | 10,80 €<br>14,80 € |
| Carpaccio von der Rote Bete<br>Creme fraiche   Endiviensalat   gratinierter Ziegenkäse       | *vegetarisch* | 15,90 €            |
| Kartoffelsuppe „Josef“<br>mit Nordseekrabben   |               | 8,50 €             |
| Essenz von Tomaten<br>gefüllte Ravioli   Gemüsestreifen                                      | *vegetarisch* | 9,50 €             |

## Hauptgänge

---

|  |               |         |
|--|---------------|---------|
| hausgemachte Pappardelle<br>grüner Spargel   Austernpilze   Tomaten-Sugo                                 | *vegetarisch* | 19,90 € |
| Westfälischer Kalbstafelspitz<br>Meerrettichsauce   Sommergemüse   Salzkartoffeln                        |               | 24,90 € |
| Münsterländer Forellenfilet<br>Zitronengrassauce   Blattspinat   Kerbelkartoffeln                        |               | 25,90 € |
| gebackene Maishähnchenbrust<br>Romanasalat   Parmesandressing   Radieschen   Kroketten                   |               | 25,90 € |
| Wiener Schnitzel vom Kalb<br>Bratkartoffeln   Zitrone   Kapern   Sardelle   Kopfsalat mit Oma's Dressing |               | 29,90 € |
| Dry-aged Rumpsteak<br>Café de Paris Butter   wilder Broccoli   Steakhouse Fries                          |               | 32,50 € |

## Dessert

---

|  |  |        |
|--|--|--------|
| geeistes Tiramisu<br>Beeren   Hippe      |  | 9,80 € |
| Nougat- Kaffeemousse<br>Minze   Himbeere |  | 8,90 € |

# Saisonkarte Tradition und Moderne.....

## **Vorspeisen | Suppen**

---

|  |         |
|--|---------|
| Spargelsalat „Grothues“<br>gekochter Schinken   Ei   cremiges Dressing | 9,50 €  |
| fruchtiger Spargelsalat<br>Rucola   Orangenvinaigrette (vegan)         | 8,90 €  |
| Spargelcreme-Suppe<br>eigene Einlage                                   | 10,50 € |

## **Hauptgänge**

---

|   |         |
|---|---------|
| <b>Portion hofeigener Stangenspargel (500g Rohgewicht)</b><br>Salzkartoffeln   Butter   Sauce Hollandaise | 23,50 € |
| - mit Kalbsschnitzel (120g)   | 36,00 € |
| - mit Filet vom Bachsaibling (120g)   | 34,00 € |
| - mit rohem und gekochtem Schinken  | 29,00 € |
| - mit Dry-aged Rumpsteak  | 42,50 € |

## **Dessert**

---

|  |         |
|--|---------|
| Erdbeeren „pur“  | 6,50 €  |
| Erdbeeren   Vanilleeis   Sahne                             | 10,50 € |
| Erdbeertraum<br>Erdbeeren   Eierlikör   Vanilleeis   Sahne | 11,50 € |
| Erdbeeren   Stippmilch                                     | 8,90 €  |