

Getränkete Karte

Heiße Getränke

Kaffee, Kaffee entkoffeiniert	Tasse	2,60 €
	Kännchen	4,50 €
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee		3,50 €
Espresso		2,40 €
Doppelter Espresso		4,20 €
Espresso mit Milch		2,90 €
Schokolade	Tasse	2,80 €
	Kännchen	4,90 €
Schoc Moc	Tasse	4,20 €
Café Crème	Tasse	2,90 €
Tee (Darjeeling „Summer Gold“, Assam „Bari“, Darjeeling „Earl Grey“, Japan Sencha „Morgentau“, Greenleaf, Wellness, Refreshing Mint, Fruit Camomile, Creme Orange „Rooibos“, Sweet Berries)	Glas	3,10 €
	Kännchen	4,60 €



Alkoholfreie Getränke

Hofeigene Säfte		
Apfelsaft, Apfel-Birnensaft, Apfel-Holundersaft,	0,3 l	3,20 €
Apfel-Sauerkirschsaft, Apfel-Himbeersaft, Apfel-Erdbeersaft	0,5 l	4,50 €
Apfel-Erdbeer-Rhabarbersaft		
<i>- alle Säfte auch als Schorle erhältlich -</i>		
Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola Light, Coca Cola Zero	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	5,00 €
Vita Malz	0,33 l	3,30 €
Gesaris Mineralwasser (classic, medium, still)	0,33 l	3,00 €
	0,66 l	5,20 €

Alkoholische Getränke

Biere		
Potts Pils oder Potts Landbier	0,25 l	3,10 €
	0,4 l	4,60 €
Erdinger hell oder dunkel, Erdinger „Alkoholfrei“	0,5 l	4,90 €
Potts „Alkoholfrei“, Potts Radler „Alkoholfrei“	0,33 l	3,50 €
Sekt /Secco		
Weingut Schloss Affaltrach	0,1 l	3,80 €
Hofcuvée Grothues, brut Württemberg	0,75 l	24,50 €
Erdbeersecco	0,1 l	3,80 €
Hof Grothues Potthoff	0,75 l	24,50 €
Pink Secco	0,1 l	4,20 €
Weinkellerei Meimberg Iphofen, Franken (Emsdetten)	0,75 l	25,50 €
Weine		
Weingut Oliver Zeter, Grauer Burgunder, trocken	0,2 l	6,50 €
Weinkellerei Meimberg, Müller Thurgau, trocken, Franken	0,2 l	6,50 €
Weingut Altes Schlösschen, Dornfelder, feinherb, Pfalz	0,2 l	5,20 €
Weingut Oliver Zeter, Tatze, Rotwein Cuvée, trocken	0,2 l	6,50 €
Aperol Spritz, Aperol, Sekt, Soda	0,2 l	6,40 €
Apfel Spritz aus eigenen Äpfeln gewonnener Secco, Sekt,	0,2 l	6,40 €
Apfel- Ingwer Sirup, Zitrone und Limette		
Hugo Sekt, Holunderblütensirup, Minze, Soda	0,2 l	6,40 €
Erdbeer Spritz, Erbeersekt, Limette, Minze	0,2 l	6,40 €



Speisenkarte

Bunter Salatteller wahlweise mit	
- Schinken und Käse	12,90 €
- Thunfisch und Zwiebeln	11,90 €
- gebratener Hähnchenbrust und Champignons	13,90 €
Feldsalat mit Walnussvinaigrette , Ziegenkäse und Birne	12,00 €
Rindfleischsuppe (Tasse)	5,80 €
Kartoffelsuppe mit gebratener Mettwurst (Terrine)	7,20 €
Wildrahmsuppe mit Einlage (Teller)	8,90 €
<i>Zu allen Salaten und Suppen servieren wir hausgebackenes Brot</i>	
Bauernpfanne mit saurem Gurken-Relish	9,90 €
3 Reibeplätzchen - mit Apfelmus	9,90 €
- mit gebeiztem Lachs und Senf-Dillsauce	14,50 €
Pfannkuchen (natur)	6,50 €
- mit Konfitüre	7,00 €
- mit Apfel	8,00 €
- mit Schinken / Käse und Salat	11,50 €
Sülze mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade	12,50 €
Knusprige Gänsebrust , Orangensauce, hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	26,90 €
Edles Hirschgulasch mit Speckrosenkohl und Salzkartoffeln	22,90 €
Grünkohl mit Kassler, Mettenden und Bratkartoffeln	18,50 €
Gemüse- Erbseneintopf mit Schweinebauch	17,50 €
Herzhafte Käsespätzle mit Blattsalaten im süßen Dressing	16,50 €
Münsterländer Kröstchen : Schweineschnitzel mit Spiegelei, Bacon, gemischtem Salat und hausgebackenem Toast	15,90 €
Gebratenes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce und Blattsalaten im süßen Dressing	16,90 €
auf Wunsch servieren wir zum Schnitzel Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Rösti	3,50 €
Große Auswahl an Schnittchen auf hausgebackenem hellem Stuten (auf Wunsch gerne auf Körnerbrot, Aufpreis 1,00 €)	
- mit Käse	8,50 €
- mit Mettwurst	8,50 €
- mit luftgetrocknetem Knochenschinken	9,00 €
- mit Braten und hausgemachter Remoulade	10,00 €
- mit gem. westfälischer Wurstausswahl, Kartoffelsalat	9,00 €
Portion Kartoffelsalat	3,00 €
Spiegelei	1,00 €
Belegtes Brötchen - mit Lachs, Senf-Dill-Sauce und Zwiebeln	8,50 €