Getränkekarte Heiße Getränke

Kaffee, Kaffee entkoffeiniert Cappuccino, Milchkaffee Espresso Latte Macchiato Espresso con leché Schokolade Schoc Moc Café Crèma Tee (Darjeeling "Summer Gold", Assam "Bari", Darje Grey", Japan Sencha "Morgentau", Greenleaf, Wellne Mint, Fruit Camomile, Creme Orange "Rooibos", Swe	ess, Refreshing	Kännchen Tasse Tasse Kännchen	5,50 € 3,90 € 2,70 € 4,10 € 3,20 € 5,80 € 4,60 € 3,30 €
	freie Getränke		
Hofeigene Säfte Apfelsaft, Apfel-Birnensaft, Apfel-Holundersaft, Apfel-Sauerkirschsaft, Apfel-Himbeersaft, Apfel- Apfel-Erdbeer-Rhabarbersaft	Erdbeersaft	o,3 l o,5 l	3,40 € 5,20 €
- alle Säfte auch als Schorle erhältlich -			
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix und Spri Bitter Lemon Vita Malz Gesaris Mineralwasser (classic, medium, still)	o,33 o,2 o,33 o,33 o,66	3,90 € 2,80 € 3,90 € 3,20 € 5,60 €
Alkoholische Getränke Biere			
Potts Pils oder Potts Landbier Pott's Weizen alkoholfrei vom Fass Potts "Alkoholfrei", Potts Radler "Alkoholfrei" Pott's Weizen Erdinger Weizen dunkel		0,25 0,4 0,3 0,5 0,33 0,33	3,20 € 4,80 € 3,70 € 5,30 € 3,90 € 5,30 €
Sekt /Secco Weingut Schloss Affaltrach Hofcuvée Grothues, brut Württemberg Erdbeersecco Hof Grothues Potthoff Pink Secco Weinkellerei Meimberg Iphofen, Franken (Emsde	etten)	0,1 0,75 0,1 0,75 0,1 0,75	3,90 € 26,50 € 3,90 € 26,50 € 4,20 € 27,50 €
Weine			
Oberrotweiler Winzerverein, Kaiserstuhl, Grauer trocken; Baden Winkellerei Meimberg, Silvaner, trocken, Franke		0,2 l 0,2 l	6,50 € 6,50 €
Oberrotweiler Winzerverein, Kaiserstuhl, Rose, t		0,2	
Oberrotweiler Winzerverein, Kaiserstuhl, Spätbu trocken, Baden	rgunder,	0,2	6,50 €
Aperol Spritz, Hugo, Erdbeer Spritz und Apfel Sp	oritz	0,2	7,40 €

Speisenkarte

Bunter Salatteller wahlweise mit	
- Schinken und Käse	13,50 €
- Thunfisch und Zwiebeln	12,90 €
- gebratener Hähnchenbrust und Champignons	14,90 €
Rindfleischsuppe, Tasse (Terrine, 8,90 €)	5,90 €
Kartoffelsuppe mit gebratener Mettwurst (Terrine)	8,50€
Birnen- Selleriesuppe mit Einlage Zu allen Salaten und Suppen servieren wir hausgebackenes Brot	8,50 €
Bauernpfanne mit saurem Gurken-Relish	12,00€
	12,00 €
3 Reibeplätzchen - mit Apfelmus	11,50 €
 mit gebeiztem Lachs und Senf-Dillsauce, Zwiebeln 	15,50 €
Pfannkuchen (natur)	7,00 €
- mit Konfitüre / Nutella	8,00€
- mit Apfel	9,00€
- mit Schinken und / oder Käse und Salat	13,50 €
- mit Pflaumen oder Heidelbeeren (saisonal)	11,50 €
Sülze mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade	14,50 €
Suize fill brackartoffell und hausgemachter Kemodiade	14,50 €
Gerösteter Tofu an Feldsalat in Honig- Senfsauce mit Äpfeln	15,50 €
und Walnüssen	
Münsterländer Krüstchen: Schweineschnitzel mit Spiegelei,	17,50 €
Speck, selbstgemachtem Salat und hausgebackenem Toast	.,,,,,,
Auf Wunsch servieren wir zum Schnitzel Bratkartoffeln oder	4,00€
Pommes Frites	.,
Wirsingroulade mit Kartoffelpilzfüllung auf Tomatenragout	18,90 €
	16,90 €
Königsberger Klopse mit Rote Beete Salat und Kartoffeln	24,70 €
Medaillons vom Schweinefilet in Pfefferrahmsauce,	
Speckbohnen und Spätzle	23,50 €
Wolfsbarschfilet aus Münster auf Orangen- Lauchgemüse mit	
heller Portweinsauce und Schupfnudeln	25,90 €
Unser Wolfsbarsch wird regional aus Münster von der	
Geflossenschaft bezogen. Klasse statt Masse, nachhaltig, transparent	
und direkt.	
Kalbsleber "Berliner Art" mit geschmorten Zwiebeln, Äpfeln	26,90 €
und Kartoffelstampf	,,
Große Auswahl an Schnittchen auf hausgebackenem hellem	
Stuten (auf Wunsch gerne auf Körnerbrot, Aufpreis 1,00 €)	
- mit Käse	9,50€
- mit Mettwurst	9,50 €
- mit luftgetrocknetem Knochenschinken	10,00€
- mit Braten und hausgemachter Remoulade	11,00 €
- mit gem. westfälischer Wurstauswahl, Kartoffelsalat	10,00 €
Portion Kartoffelsalat	4,00€
Spiegelei	1,00 €
Belegtes Brötchen - mit Lachs, Senf-Dill-Sauce und Zwiebeln	8,50 €