

# Getränkete Karte

## Heiße Getränke

Kaffee, Kaffee entkoffeiniert	Tasse	2,50 €
	Kännchen	4,30 €
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee		3,20 €
Espresso		2,40 €
Doppelter Espresso		4,20 €
Espresso con leché		2,60 €
Schokolade	Tasse	2,50 €
	Kännchen	4,30 €
Schoc Moc	Tasse	3,80 €
Café Crème	Tasse	2,60 €
Tee (Darjeeling „Summer Gold“, Assam „Bari“, Darjeeling „Earl Grey“, Japan Sencha „Morgentau“, Greenleaf, Wellness, Refreshing Mint, Fruit Camomile, Creme Orange „Rooibos“, Sweet Berries)	Glas	3,00 €
	Kännchen	4,50 €



## Alkoholfreie Getränke

<b>Hofeigene Säfte</b>		
Apfelsaft, Apfel-Birnensaft, Apfel-Holundersaft,	0,3 l	3,20 €
Apfel-Sauerkirschsft, 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	3,20 €
	0,5 l	4,50 €
Vita Malz	0,33 l	3,30 €
Gesaris Mineralwasser (classic, medium, still)	0,33 l	2,70 €
	0,66 l	4,80 €

## Alkoholische Getränke

<b>Biere</b>		
Potts Pils oder Potts Landbier	0,25 l	2,90 €
	0,4 l	4,20 €
Erdinger hell oder dunkel, Erdinger „Alkoholfrei“	0,5 l	4,40 €
Potts „Alkoholfrei“, Potts Radler „Alkoholfrei“	0,33 l	3,30 €
<b>Sekt /Secco</b>		
Weingut Schloss Affaltrach	0,1 l	3,60 €
Hofcuvée Grothues, brut Württemberg	0,75 l	22,50 €
Erdbeersecco	0,1 l	3,60 €
Hof Grothues Potthoff	0,75 l	22,50 €
Pink Secco	0,1 l	3,90 €
Weinkellerei Meimberg Iphofen, Franken (Emsdetten)	0,75 l	22,50 €
<b>Weine</b>		
Weingut Dr. Bürklin Wolf, Riesling, trocken, Pfalz	0,2 l	5,50 €
Weingut Oliver Zeter, Grauer Burgunder, trocken, Pfalz	0,2 l	6,50 €
Weingut Altes Schlösschen, Dornfelder, feinherb, Pfalz	0,2 l	5,20 €
Weingut Weiler, Spätburgunder, trocken, Rheingau	0,2 l	6,50 €
<b>Aperol Spritz, Aperol, Sekt, Soda</b>	0,2 l	5,80 €
<b>Hugo</b> Sekt, Holunderblütensirup, Minze, Soda	0,2 l	5,80 €
<b>Erdbeer Spritz</b> , Erbeersekt, Limette, Minze	0,2 l	5,80 €



## Speisenkarte

Bunter <b>Salatteller</b> wahlweise mit	
- Schinken und Käse	12,90 €
- Thunfisch und Zwiebeln	11,90 €
- gebratener Hähnchenbrust und Champignons	12,90 €
<b>Spargelsalat</b> „Grothues“, mit Mayonnaise, Ei und Kochschinken	10,50 €
<b>Spargelsalat</b> mit Rucola, Früchten und Balsamico- Dressing	10,50 €
<b>Rindfleischsuppe</b> (Tasse)	4,80 €
<b>Kartoffelsuppe</b> mit gebratener Mettwurst (Terrine)	6,90 €
<b>Spargelcremesuppe</b> mit Einlage	6,90 €
<i>Zu allen Salaten und Suppen servieren wir hausgebackenes Brot</i>	
Münsterländer <b>Kröstchen</b> : Schweineschnitzel mit Spiegelei, Bacon, gemischtem Salat und hausgebackenem Toast	13,50 €
<b>auf Wunsch</b> mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites	3,50 €
<b>Hot Dog</b> mit Spargel und Bärlauchmayonnaise	12,90 €
<b>Hot Dog</b> „klassisch“ mit hausgemachter Sauce	7,90 €
<b>Bauernpfanne</b> mit kalter Beilage	9,90 €
3 <b>Reibplätzchen</b> - mit Apfelmus	8,50 €
- mit gebeiztem Lachs und Senf-Dillsauce	11,50 €
<b>Pfannkuchen</b> (natur)	6,50 €
- mit Konfitüre	7,00 €
- mit Apfel	8,00 €
- mit Schinken / Käse und Salat	10,50 €
<b>Flammkuchen</b> mit Spargel, luftgetrocknetem Schinken und Bärlauch	12,00 €
<b>Risotto</b> von Spargel in Karotten- Ingwersud und Ziegenkäse	15,90 €
<b>Linguine</b> mit grünem Spargel und Kirschtomaten	12,70 €
Zusätzlich mit gebratenen <b>Gambas</b>	+5,50 €
<b>Sülze</b> mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade	10,90 €
<b>Spargellasagne</b> , vegetarisch	13,50 €
<b>Hofeigener Stangenspargel</b> mit Neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise und Butter, zusätzlich mit	17,50 €
- Rührei	22,50 €
- gekochtem und luftgetrocknetem Schinken	23,50 €
- einem Schweineschnitzel	25,50 €
- einem Lachssteak	25,50 €
Große Auswahl an hofeigenen <b>Schnittchen</b>	
- mit Käse	8,50 €
- mit Mettwurst	8,50 €
- mit luftgetrocknetem Knochenschinken	9,00 €
- mit Braten und Remoulade	10,00 €
- mit gem. westfälischer Wurstausswahl, Kartoffelsalat	9,00 €
Portion Kartoffelsalat	3,00 €
Spiegelei	1,00 €
Belegtes <b>Brötchen</b> - mit Lachs, Senf-Dill-Sauce und Zwiebeln	7,50 €

