

Getränkekarte

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

Hofeigene Säfte		
Apfelsaft, Apfel-Birnensaft, Apfel-Holundersaft,	0,3 l	3,20 €
Apfel-Sauerkirschschaft, 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	3,20 €
Gesaris Mineralwasser (classic, medium, still)	0,33 l	2,60 €
	0,66 l	4,50 €

Alkoholische Getränke

Biere		
Potts Pils oder Potts Landbier	0,25 l	2,80 €
	0,4 l	4,10 €
Erdinger hell oder dunkel, Erdinger „Alkoholfrei“	0,5 l	4,30 €
Potts „Alkoholfrei“, Potts Radler „Alkoholfrei“	0,33 l	3,10 €
Sekt /Secco		
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 €
Weine		
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 €
Campari Spritz Campari, Sekt, Soda	0,2 l	5,80 €
Hugo Sekt, Holunderblütensirup, Minze, Soda	0,2 l	5,80 €



Speisenkarte

Bunter Salatteller wahlweise mit	
- Schinken und Käse	12,00 €
- Thunfisch und Zwiebeln	11,00 €
- gebratener Hähnchenbrust und Champignons	12,00 €
Rindfleischsuppe (Tasse)	4,50 €
Kartoffelsuppe mit gebratener Mettwurst (Terrine)	6,50 €
Sellerie- Apfel- Suppe mit Kräuterflädle	6,90 €
Zu allen Salaten und Suppen servieren wir hausgebackenes Brot	
Münsterländer Krüstchen: Schweineschnitzel mit Spiegelei, Bacon, gemischtem Salat und hausgebackenem Toast	12,50 €
auf Wunsch mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites	3,00 €
Bauernpfanne mit kalter Beilage	9,90 €
3 Reibeplätzchen	
- mit Apfelmus	8,00 €
- mit gebeiztem Lachs und Senf-Dillsauce	10,50 €
Pfannkuchen (natur)	6,00 €
- mit Konfitüre	6,50 €
- mit Apfel	7,50 €
- mit Schinken / Käse und Salat	10,00 €
Gekochte Ochsenbrust mit Apfel- Meerrettichsoße und Kräuterkartoffeln	17,50 €
Selbstgemachte Salbeignocchi mit Kürbis, Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen	15,50 €
Grünkohl mit Mettwurst, Kassler und Bratkartoffeln	14,80 €
Sülze mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade	10,50 €
Leber- und Wurstebrot mit Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffelpüree	12,50 €
Geschnetzeltes Züricher Art mit Kräuterspätzle, Blattsalate in süßem Sahnedressing	16,90 €
Gebratenes Zanderfilet , Dijon- Senfsauce, Wirsinggemüse und Pommes Macaire	22,90 €
Gänsebrust und Keule, Orangensauce, Rotkohl und Kartoffelklöße	23,50 €
Große Auswahl an hofeigenen Schnittchen	
- 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 Brötchen - mit Lachs, Senf-Dill-Sauce und Zwiebeln	7,50 €

