

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		
Korell, mein Fass exklusiv, Grauer Burgunder, Nahe	0,2 l	6,50 €
Gut Herrmannsberg, Riesling, trocken, Nahe	0,2 l	6,50 €
Weingut Altes Schlösschen, Dornfelder, feinherb, Pfalz	0,2 l	5,20 €
Korell, Spätburgunder, trocken, Nahe	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 €
Rindfleischsuppe (Tasse)	5,80 €
Kartoffelsuppe mit gebratener Mettwurst (Terrine)	7,20 €
Steinpilzcremesuppe mit Einlage (Teller)	7,50 €
<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 €
- mit Heidelbeeren	9,50 €
- mit Pflaumen	9,50 €
Hausgemachte Kartoffelroulade (vegetarisch) mit Waldpilzragout	14,80 €
Gebratenes Zanderfilet auf Wurzelgemüse, Kräuterpesto, Butterkartoffeln	22,50 €
Gebratenes Lachssteak mit Tomatensauce, Rucola, Kirschtomaten und Bandnudeln	21,90 €
Sülze mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade	12,50 €
Münsterländer Kröstchen : Schweineschnitzel mit Spiegelei, Bacon, gemischtem Salat und hausgebackenem Toast	15,50 €
auf Wunsch servieren wir zum Schnitzel oder Steak Bratkartoffeln oder Pommes Frites	3,50 €
Rinderhüftsteak mit Schalotten- Preiselbeer- Confit, Pommes Frites	22,90 €
Schweinegeschnetztes „Züricher Art“ , Kartoffelrösti und Salat	18,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Käse überbacken, Rahmtagliatelle	19,50 €
Geschmorte Schweinebäckchen im eigenen Saft, Möhren-Brokkoligemüse, Kartoffelpüree	21,70 €
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	7,50 €

