

## *Suppen und Vorspeisen:*

<b><i>Rinderkraftbrühe</i></b> <i>mit Gemüsestreifen und Eierstich</i>	<b>6,90 €</b>
<b><i>Gänsecremesuppe</i></b> <i>mit Fleischeinlage und Buttercroûtons</i>	<b>7,50 €</b>
<b><i>Bruschetta</i></b> <i>3 Scheiben knuspriges Ciabatta mit frischen Tomatenstückchen, Basilikum, Knoblauch und Parmesankäse auf Salatbett</i>	<b>10,90 €</b>
<b><i>Gänsekrusteln</i></b> <i>in Nussbutter kross gebraten, auf Blattsalaten mariniert in Balsamicovinaigrette und Apfelspalten</i>	<b>12,90 €</b>
<b><i>kleiner Beilagensalat</i></b> <i>angemachte Salate und Blattsalate in Balsamicovinaigrette mariniert</i>	<b>6,80 €</b>

## *Salate:*

<b><i>Großer Salatteller</i></b> <i>angemachte Salate und Blattsalate in Balsamicovinaigrette mariniert, mit gebratenen Champignons und Hirtenkäse</i>	<b>15,90 €</b>
<b><i>Großer Salatteller</i></b> <i>angemachte Salate und Blattsalate in Balsamicovinaigrette mariniert, dazu gebratene Hähnchenbruststreifen und Champignons</i>	<b>17,90 €</b>
<b><i>Mittlerer Salatteller</i></b> <i>angemachte Salate und Blattsalate in Balsamicovinaigrette mariniert</i>	<b>10,90 €</b>

*... zu allen Salaten reichen wir Toastbrot.*

## **Hauptspeisen:**

<b>Herrentoast (ca. 200g)</b> <i>Kleines Rumpsteak vom Angusrind, mit geschmorten Zwiebeln, frischen Champignons, grünem Pfeffer. Dazu kleiner Beilagensalat</i>	<b>25,90 €</b>
<b>Keglertoast</b> <i>Kleines Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln, frischen Champignons und mit Goudakäse überbacken. Dazu kleiner Beilagensalat</i>	<b>15,90 €</b>
<b>Kröstchen</b> <i>Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Bratensauce und Sauce Hollandaise. Dazu Pommes Frites und kleiner Beilagensalat</i>	<b>17,90 €</b>
<b>Cordon Bleu Schenna</b> <i>Schweineschnitzel gefüllt mit Bergkäse und rohem Schinken, dazu gebuttertes Mischgemüse mit Hollandaise und Kartoffelkroketten</i>	<b>19,90 €</b>
<b>Argentinisches Rinderrückensteak (ca. 250g)</b> <i>mit hausgemachter Kräuterbutter, Bohnengemüse und Pommes Frites</i>	<b>28,90 €</b>
<b>Argentinisches Zwiebelsteak (ca. 250g)</b> <i>mit Schmorzwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter, Bohnengemüse und Pommes Frites</i>	<b>30,90 €</b>
<b>Hauspfanne Schlobeit</b> <i>zwei gegrillte Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rumpsteak vom argentinischen Rind, mit hausgemachter Kräuterbutter. Serviert mit deftigen Bratkartoffeln und gebuttertem Mischgemüse</i>	<b>27,90 €</b>
<b>Ofenkartoffel vegan</b> <i>in Olivenöl gebratenes und mit würzigem Tomatenpesto mariniertes Pfannengemüse auf einer Ofenkartoffel</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Bandnudeln vegetarisch</b> <i>in Olivenöl gebratenes und mit würzigem Tomatenpesto mariniertes Pfannengemüse auf Bandnudeln mit Parmesankäse</i>	<b>16,90 €</b>
<b>Lachssteak</b> <i>unter der Kräuterkruste, auf mediterranem Kartoffel-Gemüse Allerlei in Tomatensoße</i>	<b>25,90 €</b>

## *Für unsere kleinen Gäste:*

*"Datt schmeckt mir"* **12,50 €**  
*hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise*

*"Das will ich aber"* **12,50 €**  
*kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise*

## *Dessert:*

*Putt Apfel* **6,90 €**  
*mit Marzipan gefüllter Apfel aus dem Ofen mit Vanilleeis serviert*

*Kaiserschmarrn* **8,90 €**  
*hausgemacht, mit heißen Zimtpflaumen und cremigem Vanilleeis*



### *Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer*

*Für Personen mit Allergien und Unverträglichkeiten halten wir ein Verzeichnis bereit, aus dem Zusatzstoffe und Allergene entnommen werden können.*

*Sprechen Sie dazu gerne unsere Mitarbeiter an.*

## *Saisonales:*

<b><i>Grünkohl Natur</i></b> <i>mit Speck und Zwiebeln gekocht, dazu deftige Bratkartoffeln</i>	<b>12,90 €</b>
<b><i>Grünkohl Kohlwurst</i></b> <i>mit Speck und Zwiebeln gekocht, dazu je eine frische und eine geräucherte Kohlwurst, deftige Bratkartoffeln und Senf</i>	<b>18,50 €</b>
<b><i>Grünkohlplatte</i></b> <i>mit Speck und Zwiebeln gekocht, dazu Rauchendchen, Kasseler und eine frische Kohlwurst, deftige Bratkartoffeln und Senf</i>	<b>19,90 €</b>
<b><i>Gänsebrust</i></b> <i>zart geschmorte, krosse Gänsebrust auf Orangen-Rosmarinjus, serviert mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Omas Puttappel</i>	<b>28,90 €</b>
<b><i>Barbarie-Entenkeule</i></b> <i>auf Orangen-Rosmarinjus, serviert mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl</i>	<b>24,90 €</b>
<b><i>Wildragout aus dem Teutoburger Wald</i></b> <i>von Damkalb, Wildschwein und Reh, zart geschmort mit Waldpilzen in Rotweinsosse, dazu Butterspätzle und Apfelrotkohl</i>	<b>23,90 €</b>
<b><i>Rehkeule aus dem Teutoburger Wald</i></b> <i>saftige Scheiben von der Rehkeule, mit Preiselbeerjus, Kartoffelkroketten und Apfelrotkohl</i>	<b>26,90 €</b>
<b><i>Hähnchenmedaillons</i></b> <i>gebratene Medaillons von der Hähnchenbrust mit Kräuterkruste, auf rahmigem Ragout aus Hokkaido-Kürbis und Kartoffeln.</i>	<b>21,90 €</b>