

Vorspeisen

Meerestriologie **L**
mit gebratener Jakobsmuschel, Grünschalmuschel
und Sylter Auster mit Scharlottenbutter garniert
11,50 €

Vegetarischer Antipastiteller **V L N**
mit gehobeltem Parmesan
9,50 €

Salat vom weißen und grünen Spargel mit Erdbeeren, Balsamico und
Schinken vom Bentheimer Landschwein
REGIONAL 12,00 €

Suppen

Münsterländer Kartoffelsuppe **L**
mit Wurstscheiben und Croutons
REGIONAL 5,80 €

Beaftea vom Beverländer Angusrind **L G**
mit Gemüsewürfelchen und einer Chesterstange
REGIONAL 5,00 €

Rahmsüppchen vom Gitruper Spargel **L G**
mit Zuckerschotenstroh und Schinkencroutons
REGIONAL 6,50 €

Rahmsüppchen vom Gitruper Spargel **V L G**
mit Zuckerschotenstroh und Croutons
REGIONAL 6,50 €

Passiertes Süppchen von grünen Erbsen
mit gebratenen Eisbeinkonfekt und Cherrita-Strauchtomate
5,50 €

Gemäß § 9 ZZuIV halten wir für Sie eine Lebensmittelzusatzstoffliste bereit, die Sie auf Wunsch gerne einsehen können. Bitte wenden Sie sich hierfür an unsere Mitarbeiter.

V vegetarisches Gericht

L Gericht enthält Laktose

N Gericht enthält Nüsse

G Gericht enthält Gluten

Gerne können Sie uns zu diesen Allergenen ansprechen.

Zwischengerichte

Cesar-Salad **N**
mit Sardellenfilet und gebratener Poulardenbrust
13,50 €

Gebratene Riesengarnelen an saisonalen Blattsalaten **N**
mit einer Kräutervinaigrette
14,50 €

Tecklenburger Ziegenkäse

gebratener Käsetaler mit einer Zuckerkruste **V**
auf Holunderblütenrisotto
REGIONAL 9,50 €

Käsetaler mit Schinken vom Bentheimer Landschwein ummantelt **L** **G**
serviert mit Feigensenf und Butter-Crostini
REGIONAL 9,50 €


Beverländer Spezialitäten

Gekochtes Rindfleisch vom Beverländer Angusrind **L**
mit einer Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Münsterländer Knolle
REGIONAL 16,50 €

Rumpsteak vom Beverländer Angusrind **G**
serviert mit Kruste aus geschrotetem Pfeffer
dazu buntes Marktgemüse und Bratkartoffelstrudel
REGIONAL 22,50 €

Angusrindsleber Berliner Art mit Apfelspalten und Zwiebel **L**
auf Kartoffelstampf mit Salatbeilage
REGIONAL 14,50 €


Klassiker


Wiener Schnitzel vom Kalb 
mit Zitrone, Sardelle und Karpfen
dazu Blattsalatteller und Bratkartoffeln
16,50 €


Portion Gitruper Spargel 
serviert mit Beverländer Knochenschinken und Butterkartoffeln
dazu Sauce Hollandaise und zerlassene Butter
 18,50 €



kreative Küche

Rückensteak vom bunten Bentheimer Landschwein 
mit Kräutersaitling im Kartoffelmantel
dazu Thymian-Kartoffelstampf und Salatbeilage
 17,00 €

Supreme von der Maispoularde 
auf sautiertem Spinatgemüse mit Pinienkernen
dazu Tomaten-Polentaecken
17,50 €



Lammrücken mit einer Tomatenkruste 
angerichtet auf Bohnencassoulet und gebratene Kartoffelchen
26,50 €




Zartes Rinderfiletsteak auf gebratenem Wokgemüse 
dazu Risottonocken
26,50 €

Gegrilltes Lachsfilet auf Gitruper weißem und grünem Spargel 
serviert mit leichtem Bärlauchschaum
und Münsterländer Knolle
 22,50 €

Steinbuttfilet en papillote
mit mediterranem Marktgemüse und Münsterlandkartoffel
in Pergament gebacken
25,50 €

Pasta


Tagliatelle mit Pfahlmuscheln und Filet von roter Meerbarbe  
in einer Safransauce
14,50 €

Bärlauchravioli mit gebratenem Gitruper Spargel,  
Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan
 12,50 €

Kinderschmaus

Kinder sind ein hohes Gut dieser Erde. Wir lieben Kinder, deswegen frittieren wir keine Speisen! Unsere Kindergerichte bestehen aus frischen, selbsthergestellten und nicht industriell gefertigten Produkten wie zum Beispiel Pommes Frites, Nuggets oder Fischstäbchen


Prinzessin Lillyfee

Tagliatelle
mit einer Tomatenrahmsauce und Kirschtomaten 
5,50 €

Capt'n Sharky

Kleines Fischfilet
serviert mit kleinen Kartoffelchen und Salatgarnitur
7,50 €

Felix der Hase

Hähnchenbrustfiletstreifen in Panade gebraten 
mit Marktgemüse und gebratenen Kartoffeln
7,50 €


Räuberteller

der Teller zum Stibitzen bei den Eltern
0,00 €


Menü



Vegetarischer Antipastiteller  

Rahmsüppchen vom Gitruper Spargel  
mit Zuckerschotenstroh

Filet vom Ostsee Kabeljau an Bärlauchschaum 
angerichtet auf Spargelrisotto

oder

Supreme von der Maispoularde 
auf sautiertem Spinatgemüse mit Pinienkernen
dazu Tomaten-Polentaecken

Erdbeer-Topfenmousse-Cannelloni  


als 4 Gang 34,00 €



als 3 Gang ohne Vorspeise 28,50 €


als 3 Gang ohne Suppe 29,50 €


3 korrespondierende Weine 12,50 €

Dessert

zartschmelzende Eisvariation 
5,50 €

Erdbeer-Topfenmousse-Cannelloni  
5,50 €

Vanillegrießflammerie 
mit einem Rhabarber-Erdbeerkompott
6,50 €

Warmer Apfeltarte  
mit Vanillerahmeis
5,50 €

Coffee & Co..

| | | |
|------------------------------------|-------|--------|
| Kaffee | Tasse | 2,00 € |
| Cappuccino | Tasse | 2,50 € |
| mit Vanille/Caramel/Amaretto Aroma | | 2,90 € |
| Latte Macchiato | Glas | 2,80 € |
| mit Vanille/Caramel/Amaretto Aroma | | 3,20 € |
| Milchkaffee | Tasse | 2,50 € |
| mit Vanille/Caramel/Amaretto Aroma | | 2,90 € |
| Espresso | Tasse | 2,00 € |
| Espresso Doppio | Tasse | 3,50 € |
| Espresso Corretto Grappa/Brandy | | 3,00 € |
| Heiße Schokolade | Tasse | 2,00 € |
| Tee verschiedene Sorten | Glas | 1,80 € |