

# STARTERS



Folgt der Suppe ein  
Hauptgericht:  
Jede Suppe nur  
**5.9**

Klare Fleischsuppe **7.9**  
mit bunter Einlage

Französische Zwiebelsuppe **7.9**  
mit Käse überbacken

Tomatencremesuppe **7.9**  
Sahne | Croûtons  
als Hauptgericht:  
doppelte Portion mit Baguette **12.9**



ohne Sahne

Baguette mit Aioli **5.5**  
ofenfrisches Baguette | hausgemachte Aioli



Gemüse-Feta-Schiffchen **12.9**  
Zucchini | Tomate | Rahm | Basilikum | Feta |  
Knoblauch | Grana Padano



Gratinierter Kürbis **19.9**  
Kürbis | überbacken mit Schafskäse & Honig |  
Kartoffelgratin



Rinderroulade „Bürgerliche Art“ **26.9**  
Roulade | eigene Soße |  
Rotkohl | Kroketten  
Als kleine Portion **24.9**



Gemüsepuffer **18.9**  
aus Möhre, Sellerie, Porree, Zwiebel |  
Apfelmus | Kroketten



kleiner Grillteller **17.9**  
150g saftiges Hähnchenbrustfilet | Krautsalat |  
Baguette | Aioli  
+ Pommes frites + **4.5**

Hähnchengeschnetzeltes **20.9**  
Hähnchenbrustfilet | Reis |  
Paprika-Champignon-Porreesoße  
Als kleine Portion **18.9**



vegetarisch





vegan




Rumpsteak „Madagaskar“ 32.9  
Rumpsteak vom Münsterländer Rind |  
Pfeffersoße | Salatteller | Krokette<sup>6</sup>

Flambierter Filetspieß vom Schwein 27.9  
Schweinemedallions | flambiert mit Kirschgeist | Rahmsoße |  
gebratene Champignons | Krokette<sup>3,6</sup> | Salatteller<sup>3,6</sup>  
Als kleine Portion 25.9

Padano Pasta 20.9  
Linguine | Grana Padano | Zucchiniestreifen |  
Cherrytomaten | Kräuterpesto | Beilagensalat

Rahmnudeln 20.9  
Linguine | Kräutersoße |   
geröstete Pinenkerne |  
getrocknete Tomaten | Beilagensalat

Schweineschnitzel „Jäger Art“ 20.9  
Schweineschnitzel | Champignon-Rahmsoße |  
Pommes frites | Salatteller<sup>6</sup>  
wahlweise auch mit Paprikarahmsoße  
oder Schnitzel „Wiener Art“  
Als kleine Portion 18.9  
*Schnitzel auch vegan möglich* 

Gemüsepfanne 19.9  
gegrilltes Pfannengemüse | Pestoreis |   
Röstlinchen | Aioli  ohne Aioli 

Basic Salat  
verschiedene Blattsalate | Gurke | Tomate |  
Paprika | Mais | Oliven | Croûtons |  
Pfefferoni | Sonnenblumenkerne |  
Röstzwiebeln | Sprossen | Baguette

+ Lachsfilet + 23.9

+ gebackene Champignons + 19.9 

+ Hähnchenbrustfilet + 22.9

+ Falafel mit Dipp + 20.9 

**Zur Auswahl unsere hausgemachten Dressings:**

Sahnedressing | Essig-Öl-Vinaigrette |  
Balsamicodressing | Honig-Senf dressing

Viktoriaseebarschfilet 25.9  
gegrilltes Viktoriaseebarschfilet |  
Pommery-Senfsoße | Butterkartoffeln |  
Salatteller<sup>6</sup>  
Als kleine Portion 23.9

Lachsfilet 28.9  
gebratenes Lachsfilet | Pastinakenpürree |  
Beilagengemüse | Sahnesoße  
Als kleine Portion 26.9



# DRY AGED BEEF

Dry Aged Beef - vom Münsterländer Rind.  
Regionales Fleisch von der norddeutschen Färsé.

Fleischgewicht vom rohen Stück	200g	300g
Rumpsteak mit leichter Fettkante	26.9	36.9
Entrecôte		36.9
Filetsteak	38.9	49.9



Edelstes Fleisch für höchste Ansprüche: Unser Dry Aged Beef, Beste Qualität, durch 40 Tage Trocken-Reife

Zu unseren Steaks & Burgern können Sie folgende Beilagen wählen:

Pommes frites 4.5	Beilagengemüse 5.9
Süßkartoffelpommes 6.0	Salatteller <sup>6</sup> 5.0
Kroketten 3.5	Pfeffer- oder Kräutersoße 3.5
Bratkartoffeln 5.5	Mayonnaise 0.7
gebratene Champignons 4.5	Ketchup 0.7
Backkartoffel mit Kartoffelcreme 6.5	Aioli 1.5

## UNSERE HOCHSTAPLER




Classic Burger 19.9  
220 g feinstes DRY AGED BEEF |  
Bun | Tomate | Salat | Gurke | Hamburgersoße <sup>1,5</sup>

BBQ Burger 20.9  
220 g feinstes DRY AGED BEEF |  
Bun | Tomate | Salat | Gurke | krosser Speck |  
BBQ-Soße <sup>5</sup>

Italian Burger 21.9  
220 g feinstes DRY AGED BEEF |  
Bun | Cherrytomate | Büffelmozzarella |  
Tomatensalsa | Kräuterpesto | Rucolasalat

Brotloser Burger 21.5  
220 g feinstes DRY AGED BEEF |  
Rucola | Cherrytomate | Büffelmozzarella | Tomatensalsa |  
Kräuterpesto | Schinchenchips | Grana Padano-Späne

Veggie Burger 19.9  
hausgemachter Linsen-Süßkartoffelpatty | Bun |   
Tomate | Salat | Gurke | Hamburgersoße | Röstzwiebeln

**EXTRAS**  
Patty 5.0 | Bacon 2.0 | Käse 1.5 | Schmorzwiebeln 2.5

Passend zu unserem edlen Fleisch empfehlen wir einen nicht minder edlen Wein, der in amerikanischer Eiche gereift ist.

**Primitivo di Puglia 0,75 l 30.0**  
kräftig rubinrot, Aromen von Waldbeeren,  
elegante Gerbstoffe harmonisch & weich  
Paolo Leo, Apulien, Italien



Alle Preise in €uro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.