

Speisekarte

Suppen

1 Westfälische Rindfleischsuppe 4,40 €
mit Blumenkohl, Eierstich und Markklößchen

3 Haugemachte Gulaschsuppe 4,50 €
würzig pikant mit bestem Rindfleisch

Vorspeisen oder für den kleinen Hunger

4 Gefüllte Champignons 11,50 €
mit Schmand, Tomate, Speck, Zwiebeln,
Schinken und mit Käse überbacken

5 Hausgemachte Reibeplätzchen 11,90 €
mit norwegischem Räucherlachs, Meerrettich,
an einem Salatbouquet

8 Riesengarnelen 12,90 €
an Bandnudeln mit leichter Knoblauchsauce

Salate

9 Salat Capricciosa 11,90 €

Gurken-, Möhren- und Krautsalat, grüner Salat, Thunfisch, Käse, Zwiebeln, Ei

10 Salat Deitmer 15,90 €

Gurken-, Möhren- und Krautsalat, grüner Salat, mit gebratenen Hähnchenstreifen
Mariniert mit Mango, Speck und geröstetes Kräuterbaguette

12 Blattsalat mit Riesengarnelen 18,90 €

mit Tomaten, Gurke Paprika, Knoblauchdip
Und Kräuterbaguette

Zu allen Salaten servieren wir zwei Dressings.

Hauptgerichte vom Rind

13 Gekochtes Rindfleisch mit Remouladensauce 15,90 €

dazu Kartoffeln und ein gemischter Salat

14 Rumpsteak „Hofmeister“ (250g) 23,90 €

mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und gemischtem Salat

15 Rumpsteak „Westfälische Art“ (250g)	26,90 €
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Pfeffersauce und Kroketten	
16 Rumpsteak „Sweet Chili“ (250g)	26,90 €
auf einer süß-sauren Chilisauce, dazu Brokkoli mit Sauce Hollandaise, dazu Pommes Frites	
17 Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak (250g)	26,90 €
gebratenes Rumpsteak mit glasierten Rotwein-BBQ-Zwiebeln, Speck und Röstzwiebeln, Kroketten und Salat	
18 Grillteller nach Art des Küchenchefs	25,90 €
kleines Rumpsteak, Hähnchensteak und Schweinemedallion mit Pfeffersauce, Kräuterbutter, Pommes Frites und einem gemischten Salat	

Hauptgerichte vom Schwein

19 Holzhackerschnitzen überbacken	15,90 €
mit Speck, Zwiebeln, Champignons, Schinken und Käse, dazu Pommes Frites	
20 Schnitzel „Jäger Art“	15,90 €
mit einer Champignonrahmsauce, dazu Kroketten und ein gemischter Salat	

21 Schnitzel „Zigeuner Art“ 15,90 €
mit Zigeunersauce, Pommes Frites und
ein gemischter Salat

22 Schweinerücken „Stindberger Art“ 22,90 €
saftiges Schweinerückensteak (300g) unter
einer Zwiebel–Senf–Kruste, dazu Bratensauce,
Brokkoli und Rösti

23 Schweinemedallions 20,90 €
auf Pfeffersauce, mit Bratkartoffeln
und Brokkoli

Hauptgerichte vom Hähnchen

24 Hähnchenbrust „Toscana“ 19,90 €
unter einer Tomate– Parmesan–Zwiebel–Haube,
auf Kräutersauce mit Bandnudeln und einem
gemischten Salat

25 Gratiniertes Hähnchenbrustfilet 16,90 €
auf Kartoffelrösti, mit Birne und Camembert
überbacken

26 Griechische Hähnchenpfanne 15,90 €
Reisnudeln, Paprikarahmsauce, Zwiebeln,
Champignons

Aus dem Meer ...

27 Gebratenes Lachssteak 21,90 €

auf Pfannengemüse, dazu Gnocchi und eine
Kräutersauce

28 Gebratenes Seehechtfilet 18,90 €

auf einer Senf-Dill-Sauce, dazu Salzkartoffeln
und ein gemischter Salat

29 Fischteller „Nordlicht“ 22,90 €

Kabeljau, Lachs und Seehecht auf grünen
Bandnudeln in Weißweinsauce, dazu ein Blattsalat

Vegetarisches

30 Gnocchi Rucola 15,50 €

Mit Tomatenricottapesto, Parmesan und Walnüssen

31 Griechische Nudelpfanne 14,90 €

Reisnudeln in einer Paprikarahmsauce mit
Champignons und Zwiebeln, mit Feta überbacken

Für die Kleinen

32 Räuber Hotzenplotz 4,50 €

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

33 Heidi 4,50 €

Kinderschnitzel mit Pommes Frites

Zu jedem Gericht bekommt ihr ein Kindereis mit bunten
Streuseln :)

Desserts

35 Herrencreme 3,90 €

nach Art des Hauses (nicht immer vorrätig)

38 Vanilleeis 4,50 €

mit heißen Kirschen

37 Lauwarmer Apfelstrudel 6,90 €

auf Vanillesauce mit einer Kugel Vanille Eis

Einige Gerichte enthalten folgende Zusatzstoffe:

Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, geschwefelt,
geschwärzt, Phosphat, Süßstoffe, gewachst, Süßstoff Aspartam/ enthält Phenylalanin,
Zuckeraustauschstoffe