

Speisekarte

Suppen

- | | |
|--|--------|
| 1 Westfälische Rindfleischsuppe
mit Blumenkohl, Eierstich und Markklößchen | 4,40 € |
| 3 Hausgemachte Gulaschsuppe
würzig pikant mit bestem Rindfleisch | 4,50 € |

Vorspeisen oder für den kleinen Hunger

- | | |
|--|---------|
| 4 Gefüllte Champignons
mit Schmand, Tomate, Speck, Zwiebeln,
Schinken und mit Käse überbacken | 12,50 € |
| 5 Hausgemachte Reibeplätzchen
mit norwegischem Räucherlachs, Meerrettich,
an einem Salatbouquet | 12,90 € |
| 8 Riesengarnelen
an Bandnudeln mit leichter Knoblauchsauce | 13,90 € |

Salate

9 Salat Capricciosa	12,90 €
Gurken-, Möhren- und Krautsalat, grüner Salat, Thunfisch, Käse, Zwiebeln, Ei	
10 Salat Deitmer	16,90 €
Gurken-, Möhren- und Krautsalat, grüner Salat, mit gebratenen Hähnchenstreifen Mariniert mit Mango, Speck und geröstetes Kräuterbaguette	
12 Blattsalat mit Riesengarnelen	19,90 €
mit Tomaten, Gurke Paprika, Knoblauchdip Und Kräuterbaguette	

Zu allen Salaten servieren wir zwei Dressings.

Hauptgerichte vom Rind

13 Gekochtes Rindfleisch mit Remouladensauce	16,90 €
dazu Kartoffeln und ein gemischter Salat	
14 Rumpsteak „Hofmeister“ (250g)	24,90 €
mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und gemischtem Salat	

15 Rumpsteak „Westfälische Art“ (250g)	27,90 €
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Pfeffersauce und Kroketten	
16 Rumpsteak „Sweet Chili“ (250g)	27,90 €
auf einer süß-sauren Chilisauce, dazu Brokkoli mit Sauce Hollandaise, dazu Pommes Frites	
17 Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak (250g)	27,90 €
gebratenes Rumpsteak mit glasierten Rotwein-BBQ-Zwiebeln, Speck und Röstzwiebeln, Kroketten und Salat	
18 Grillteller nach Art des Küchenchefs	26,90 €
kleines Rumpsteak, Hähnchensteak und Schweinemedailon mit Pfeffersauce, Kräuterbutter, Pommes Frites und einem gemischten Salat	

Hauptgerichte vom Schwein

19 Holzhackerschnitzel überbacken	16,90 €
mit Speck, Zwiebeln, Champignons, Schinken und Käse, dazu Pommes Frites	
20 Schnitzel „Jäger Art“	16,90 €
mit einer Champignonrahmsauce, dazu Kroketten und ein gemischter Salat	

21 Schnitzel „Zigeuner Art“ 16,90 €
mit Zigeunersauce, Pommes Frites und
ein gemischter Salat

22 Schweinerücken „Stindberger Art“ 23,90 €
saftiges Schweinerückensteak (300g) unter
einer Zwiebel–Senf–Kruste, dazu Pfeffersauce,
Brokkoli und Rösti

23 Schweinemedallions 21,90 €
auf Pfeffersauce, mit Bratkartoffeln
und Brokkoli

Hauptgerichte vom Hähnchen

24 Hähnchenbrust „Toscana“ 20,90 €
unter einer Tomate– Parmesan–Zwiebel–Haube,
auf Kräutersauce mit Bandnudeln und einem
gemischten Salat

25 Gratiniertes Hähnchenbrustfilet 17,90 €
auf Kartoffelrösti, mit Birne und Camembert
überbacken

26 Griechische Hähnchenpfanne 16,90 €
Reisnudeln, Paprikarahmsauce, Zwiebeln,
Champignons

Aus dem Meer ...

27 Gebratenes Lachssteak	22,90 €
auf Pfannengemüse, dazu Gnocchi und eine Kräutersauce	
28 Gebratenes Seehechtfilet	20,90 €
auf einer Senf-Dill-Sauce, dazu Salzkartoffeln und ein gemischter Salat	
29 Fischteller „Nordlicht“	23,90 €
Kabeljau, Lachs und Seehecht auf grünen Bandnudeln in Weißweinsauce, dazu ein Blattsalat	

Vegetarisches

30 Gnocchi Rucola	16,50 €
Mit Tomatenricottapesto, Parmesan und Walnüssen	
31 Griechische Nudelpfanne	16,90 €
Reisnudeln in einer Paprikarahmsauce mit Champignons und Zwiebeln, mit Feta überbacken	

Für die Kleinen

32 Räuber Hotzenplotz 5,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes Frites

33 Heidi 5,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes Frites

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

Desserts

35 Herrencreme 4,90 €
nach Art des Hauses (nicht immer vorrätig)

38 Vanilleeis 5,50 €
mit heißen Kirschen

Einige Gerichte enthalten folgende Zusatzstoffe:

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