

Vorspeisen und Kleine Gerichte

Ziegenkäse | Honig | Thymian |
Salatreigen | Nüsse
14,70 €

Hokkaido-Kürbis-Suppe | geröstete Kürbiskerne | Kräuter
6,50 €

Rinderkraftbrühe | bunte Einlage
6,80 €

Rosmarinkartoffeln | gebratene Champignons | Zwiebeln | Kräuterdip
14,60 €

Gebackener Hokkaido-Kürbis | rote Zwiebeln | Schafskäse | Röstbrot
13,80 €

Kleines Salatschiffchen
5,20 €

Wenn Sie Informationen zu Allergenen in den Speisen benötigen, fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Wir halten für Sie eine Allergiker-Karte mit allen Informationen bereit.

Hauptgerichte

Gänsekeule | Thymian-Orangenjus |
Gewürzrotkohl | Kartoffelkroketten
28,50 €

Wildragout | Burgunderjus | Apfelrotkohl | Spätzle
22,90 €

Grünkohl | Kartoffelwürfel | Mettendchen | Kasseler
18,50 €

Hirschkeule | Sauerkirsch-Pfeffer-Sauce |
Speck-Rosenkohl | Spätzle
29,60 €

Wildschweinkeule | Kräuterjus | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße
27,60 €

Wenn Sie Informationen zu Allergenen in den Speisen benötigen, fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Wir halten für Sie eine Allergiker-Karte mit allen Informationen bereit.

Unsere Klassiker

Westfälisches Rindfleisch | Zwiebelsauce | Rösti
19,80 €

Schweinerückenschnitzel | Spiegelei | Röstbrot | Salat
17,90 €

Angus-Rumpsteak (ca. 230 g) | Kräuterbutter | Bratkartoffeln
34,90 €

Zanderfilet | Kartoffelkruste | Rieslingsauce | Salat
26,60 €

Wintersalat | Rucola | Hähnchenbrust | Röstbrot
18,40 €

Schweinerückenschnitzel | Champignons in Rahm |
Pommes Frites
17,60 €

Sauerbraten vom Rind | Apfelrotkohl | Kartoffelkroketten
22,80 €

Wenn Sie Informationen zu Allergenen in den Speisen benötigen, fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Wir halten für Sie eine Allergiker-Karte mit allen Informationen bereit.

Dessert

Herrencreme
6,30 €

Bratapfel | Marzipan | Rosinen | Nüsse | Bourbon-Vanilleeis
11,30 €

Bourbon-Vanilleeis | warmes Zwetschgenkompott
7,90 €

Hausgemachtes Nugat-Haselnuss-Eis | Eierlikör-Sahne
8,70 €

„Affogato“
Vanilleeis | Espresso
4,20 €

Kaffee-Spezialitäten

Espresso
2,50 €

Doppio
4,50 €

Cappuccino
3,60 €

Latte Macchiato
4,80 €

Milchkaffee
5,00 €

Wenn Sie Informationen zu Allergenen in den Speisen benötigen, fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Wir halten für Sie eine Allergiker-Karte mit allen Informationen bereit.

Digestif

Sasse Münsterländer Lagerkorn

V.S.O.P. Der Digestif aus Weizen und Malz,
vier Jahre im Barriqueausbau gereift 2 cl

3,00 €

Sasse Cigar Special

Ein Digestif aus Weizen und Malz,
in alten Cognac-Fässern gereift, 2 cl

4,80 €

Sasse Kakao mit Nuss

Aus Destillaten von Nüssen und Kakaobohnen, 2 cl

3,00 €

Grafschafter Kräuterwacholder

aus Weizen und Wacholderbeeren der
Grafschaft Bentheim 2 cl

2,20 €

Sasse Williams Edelbrand

aus vollreifen Birnen, schonend vergärt 2 cl

3,00 €

Sasse Münsterländer Himbeergeist

aus Himbeeren vom Hof Grothues-Potthoff,
Senden 2 cl

3,00 €

Sasse Marille mit Honig

Die Marille oder hochdeutsch Aprikose zählt zu den
Rosengewächsen. Sie bietet dem Brenner
vielfältige Möglichkeiten 2 cl

3,00 €

Nonino Grappa Monovitigno

Il Moscato, aromatisch und blumig 2 cl

3,50 €

Grappa NONINO

Riserva, Antica Cuvée

in alten Sherry-Fässern gereift, 2 cl

4,50 €

Wenn Sie Informationen zu Allergenen in den Speisen benötigen, fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Wir halten für Sie eine Allergiker-Karte mit allen Informationen bereit.