

# Vorspeisen

Spargel | Vinaigrette | Quinoa | kleiner Salatreigen  
14,10 €

Spargelcremesuppe | frische Gartenkräuter  
7,50 €

Aromatische Kraftbrühe vom Rind | bunte Einlage | Petersilie  
6,80 €

„Bruschetta“  
feine Tomatenwürfel | Knoblauch | Olivenöl | geröstetes Brot  
7,80 €

Kleines Salatschiffchen  
5,20 €

# Hauptgerichte

<b>½ Pfund frischer Fächtorfer Spargel</b>   Sauce Hollandaise   feine Kartoffeln (als 1 Pfund Spargel Aufpreis 7,50 €)	17,50 €
dazu wahlweise:	
- Schweinerückenschnitzel	9,20 €
- luftgetrockneter Westfälischer Schinken	8,70 €
- gebratenes Rotbarschfilet	14,00 €
<b>Großer bunter Frühlingssalat</b>   Rucola   Röstbrot	14,50 €
- Hähnchenbruststreifen	18,40 €
- Garnelen	19,60 €
- Argentinisches Rumpsteak (220g)	31,30 €
<b>Mallorquinische Ochsenkeule</b>   Kräuterjus   gebratenes Feldgemüse   Butterkartoffeln	19,90 €
<b>Hähnchenbrust „Saltimbocca“</b>   Rosmarinkartoffeln   feine Gemüse	18,30 €
<b>Rindfleisch „Münsterländer-Art“</b>   Zwiebelsauce   Salzkartoffeln	19,80 €
<b>Schweinerückenschnitzel</b> Champignons in Rahm   Pommes Frites	17,60 €
<b>Rotbarschfilet</b>   Limetten-Sauce   Salzkartoffeln   Feldgemüse	22,70 €
<b>Hausgemachte Ravioli</b>   Parmesan   Frischkäse   Bärlauch   Kräutersauce	17,10 €
<b>Argentinisches Rumpsteak (220g)</b>   Pfeffersauce   Pommes Frites   Speckbohnen	32,50 €

# Dessert

**Vanilleiscreme** | heiße Schattenmorellen  
7,40 €

**Mascarponecreme** | mit Erdbeercoulis  
8,90 €

**Herrencreme**  
6,20 €

**„Affogato“**  
**Vanilleeiskugel** in einem Espresso  
5,20 €