

# OTTOS FÜR ZUHAUSE

Mittwoch bis Sonntag Montag und Dienstag Ruhetag

Abholung ab 17 Uhr Vorbestellungen ab 16 Uhr unter

☎ (0 25 71) 99 68 18



## Schnitzel Wiener Art

der Klassiker 12,50

## Schnitzel Jäger Art

mit Champignon-Rahm-Soße 13,00

## Schnitzel Ungarisch

mit Paprika-Zwiebel-Soße 13,00

## Ottos Zwiebelschnitzel

mit geschmorten Zwiebeln 13,50

## Hähnchenschnitzel Bombay

mit Haselnuss-Kokos-Kruste,  
Currysoße mit Früchten  
und Käse überbacken 13,50

## Cordon-Bleu

mit Käse und Kochschinken gefüllt,  
auf Käse-Sahne-Soße  
klassisch, vom Schwein 14,00

NEU! vom Rumpsteak, ohne Panierung,  
bekannt als „Lustiger Tanki“ 21,50

## Ottos Spezial

mit gebratenen Champignons und  
Schwarzwälder Schinken,  
gratiniert mit Bergkäse, dazu  
Feldsalat mit Apfeldressing 17,00

## Spelunken Steak

medium gebratenes Rumpsteak  
gratiniert mit Zwiebel-Speck-Hollandaise,  
dazu Beilage nach Wahl 23,50

Zu den oben genannten Gerichten reichen  
wir jeweils eine Beilage nach Wahl:  
Bratkartoffeln, Pommes Frites,  
Kartoffelkroketten oder Röstitaler.

Alle Schnitzelgerichte sind alternativ  
auch mit Hähnchenfleisch erhältlich

unsere Empfehlung dazu:

## Beilagensalat

VEGETARISCH  
gemischte hausgemachte Salate  
und Rohkost 3,00

## NEU! Ottos Salatteller

gemischte frische Wintersalate  
und Ofen-Baguette. Wahlweise mit  
münsterländer Joghurtdressing,  
Balsamico-Vinaigrette oder  
Apfel-Kräuter-Dressing  
mit Fetakäse und Oliven VEGETARISCH 13,00  
mit gebratener Hähnchenbrust 13,00

## Tagliatelle

VEGETARISCH  
mit Kirschtomaten, frischem Rucola,  
Pinienkernen, geschwenkt in Knoblauch-  
Basilikum-Öl, Parmesankäse 12,00

## NEU! Mediterranes Ofengemüse

buntes Schmortgemüse aus dem Ofen  
mit frischen Kräutern und Knoblauch  
mit Fetakäse überbacken VEGETARISCH 10,50  
mit gebratenem Zanderfilet 17,50  
mit argentinischem Rumpsteak (180g)  
rare, medium oder well-done 21,00

## Zartes Lachssteak

auf Bandnudeln mit Blattspinat 17,50

## Westfälisches Zwiebelfleisch

mit Salzkartoffeln, Gewürzgurke  
und grünem Salat 15,00

## NEU! Herzhafter Grünkohl

nach traditionellem Hausrezept mit  
Kasseler sowie Kohl- und Mettwurst,  
dazu Bratkartoffeln 13,50

## NEU! Hausgemachtes Kalbs-Geschnetzeltes

nach „Züricher-Art“, mit frischen Pilzen  
in Rahm, dazu Käsespätzle und  
Blattsalat in Sahnerahm 14,50

## Westfälische Herrencreme

nach Chef-Art für Erwachsene 5,00

## Dessert des Tages

bitte erfragen