

## Alkoholische Getränke

---



**Bier**

## Pizza

---



**Garten**

## Saucen

---



**Pfeffer-Rahmsauce**

2 €



**Kräuterbutter**

10  
1 €

## Nachspeisen

---



**Duett von weißer und dunkler Schokolade**

9  
€



**Schokoladenküchlein**

9  
€

## Steaks

---



**Filetsteak 200g**

19  
€

## Zwischengerichte

---



**Großer Blattsalat „Nizza“**

12  
€

## Fisch - Spezialitäten

---



**Duett vom Steinbuttfilet im Pancetta-Mantel gebraten und Riesengarnele auf grünen Bandnudeln in einer Tomatenschaum-Sauce, dazu Salat**

23  
€



**Frisches Zanderfilet im Gemüsebett auf einer Pommery-Cremesauce**

22  
€



**Gebratener Wildlachs unter der Broccolikruste auf einer Schnittlauchsauce**

21  
€

## Barbecue-Steaks

---



**Filetsteak 300g**

26  
€

## Vorspeisen

---



**Gebratene Jacobsmuscheln in der Sesamkruste**

13  
€



**Irischer Räucherlachs**

11  
€



**Frittierte „Champignons“**

9  
€

## Käsespeisen

---



**Gebackener Camembert**

9  
€

## Suppen

---



**Rinderkraftbrühe „Royal“**

4  
€



**Cremesuppe von Kaiserschoten**

6  
€



**Frische Tomatencremesuppe**

5  
€



**Berner Käserahmsuppe mit Lauchstreifen und gebratenem Mett**

5  
€

## FLEISCH

---



**Rumpsteak 200g**

16  
€

## Warme Vorspeisen

---



**Creemesuppe von frischem Spargel**

6  
€



**Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken**

9  
€

## Bodenständiges

---



**„Cordon Bleu“, Schnitzel mit Käse und Schinken gefüllt**

15  
€



**„Krüstchen“, kleines Schnitzel mit Spiegelei und frische Blattsalate im Hausdressing**

11  
€



**„Radler-Toast“, zwei kleine Schweinerückensteaks mit Ananas und Pfirsich überbacken und Salatteller „Nizza“**

12  
€



**Zwiebelschnitzel mit gebratenem Speck und Spiegeleier**

14  
€



**American Bacon-Cheese-Burger mit gerösteten Zwiebeln**

14  
€



**„Toast Hawaii“ mit gekochtem Schinken, belegt mit Ananas und Pfirsich und mit Käse überbacken**

9  
€

## Beilagen zum Hauptgang

---



**Salat oder Gemüse**

3  
€

## VITAL – KÜCHE

---



**Hausgemachte Grüne Nudeln**

13  
€

## Hausgemachte Dessertspezialitäten

---



**Bacardi-Eis**

9  
€



**Dessertteller „Frühlingserwachen“**

10  
€

## Steaks und Barbecue

---



**Rumpsteak 300g**

19  
€

## A la carte Frühstück / a la carte breakfast

---



**Französische Käseauswahl**

8  
€

## Kikok

---



**Kikok-Hähnchenbrust**

19  
€

## VEGETARISCH & VOLLWERT

---



**Gegrillte Zucchini und Pilze**

14  
€



**Angeschwenktes Pfannengemüse**

14  
€

## FLEISCH - SPEZIALITÄTEN

---



**Rinderfiletspitzen in einer Steinpilz-Cremesauce**

21  
€



**Zartes Schnitzel vom Jungschweinsrücken**

16  
€



**„Landhausteller“, Grillsteaks und Filets vom Spanferkel**

18  
€



**Züricher Kalbgeschnetzeltes im Röstikranz angerichtet**

18  
€



**Medaillons vom Jungschweinsfilet „Champignon“**

19  
€



**Schweinelendchen mit Ananas und Pfirsich im Käsemantel, Herzoginkartoffeln und frische Marktsalate im Sahnedressing**

19  
€

## **STEAKS VOM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS RIND**

---



**Kartoffel-Beilagen nach Wahl**

3  
€



**Zwiebelkruste**

1  
€

## **Unsere Tagesspezialitäten**

---



**Portion frischer Delbrücker Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, dazu junge Drillinge in Butter geschwenkt oder Hausmacher-Rösties**

17  
€



**Brunnenkressecremesuppe mit Spargel und Lachs**

7  
€



**Spargelcocktail mit Eismeergarnelen und einem Lachsrischen**

## Zum Spargel empfehlen wir :

---



**Zum Spargel empfehlen wir :**

5  
€



**Kalbsschnitzel in Mandel-CornFlakes gebraten**

7  
€

## WESTFÄLISCH REGIONAL

---



**Dicke Bohnen in Rahm mit frischen Pfifferlingen und gebratenem Hecht-Spieß aus dem Steinhorster Becken**

8  
€



**Gekochte Ochsenbrust von den Emswiesen in einer Zwiebel-Bärlauchsauce auf Rahmwirsing und Kräuter-Schwenkkartoffeln**

18  
€



**Leichtes Mousse von Schöninger Stippmilch und heimischen Früchten**

8  
€



**wählen Sie einen einzelnen Gang oder als Menü**

28  
€

## Nicht kategorisiert

---



**CRÈME BRÛLÉE**

9  
€