

L R

GREVEN-RECKENFELD · MÜNSTERLAND

# Speisekarte

Westfälische Küche · handwerklich zubereitet · saisonale Zutaten

ZUM AUFTAKT

## Suppen

Münsterländer Hochzeitssuppe „Der Klassiker“ .....	6,80 €
Möhren-Orangen-Basilikum Suppe .....	6,80 €

AUS UNSERER HEIMAT

## Klassiker aus dem *Münsterland*

Carpaccio vom Rind .....	17,90 €
<i>Sehr dünnes mariniertes Rindfleisch mit Tête de Moine und Salat garniert</i>	
Salatplatte „Art des Hauses“ .....	18,90 €
<i>Mit gebratenen Champignons oder Putenstreifen oder Mozzarella-Sticks, dazu Brot und Butter</i>	
Gekochtes Rindfleisch mit pikanter Zwiebelsauce .....	21,90 €
<i>Dazu Bratkartoffeln und Salatteller</i>	
Als kleine Portion .....	18,90 €

# Der erste *Spargel* aus dem Münsterland

Saisonal · von Mai bis Mitte Juni

## VORSPEISEN

Spargelcremesuppe .....	7,50 €
Spargelsalat „Mode du Chef“ — vegan, ohne Shrimps .....	17,90 €
<i>Sehr erfrischend</i>	
Spargelsalat „Mode du Chef“ mit Tiefseeshrimps .....	19,50 €
<i>Beste Vorspeise meiner Gesellenprüfung</i>	
Kleine Portion Spargel mit Schinkenstreifen und Käse überbacken .....	17,90 €
<i>Dazu Brot und Butter</i>	

## Hauptspeisen — über ein Pfund

Spargel mit Salzkartoffeln und Buttersauce .....	21,90 €
Spargel mit Salzkartoffeln, Buttersauce und Rührei .....	24,90 €
Spargel mit rohem und gekochtem Schinken .....	29,90 €
<i>Dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise</i>	
Spargel mit Schweineschnitzel und Sauce Hollandaise .....	29,90 €
<i>Dazu Salzkartoffeln</i>	
Spargel mit Hähnchen-Mandel-Steak und Sauce Hollandaise .....	32,90 €
<i>Dazu Salzkartoffeln</i>	
Spargel mit Lachsfilet und Sauce Hollandaise .....	37,50 €
<i>Dazu Kartoffeln</i>	
Spargel mit zwei Schweinefilets und Sauce Hollandaise .....	34,90 €
<i>Dazu Salzkartoffeln</i>	
Spargel mit Rumpsteak und Sauce Hollandaise .....	39,90 €
<i>Dazu Salzkartoffeln</i>	

# Schnitzel & Geflügel

NEUES GERICHT

Hähnchenbrust leicht angebraten mit Orangen-Senfsoße ..... 21,90 €  
*Brokkoli, Blumenkohl und grüne Bandnudeln*

Schnitzel mit Paprikasauce und Pommes ..... 17,90 €

Schnitzel mit krossen Zwiebelringen und Bratkartoffeln ..... 17,90 €

Schnitzel mit Champignonsauce und Kroketten ..... 18,90 €

Schnitzel „Bombay“ ..... 18,90 €

*Mit fruchtiger Currysauce, gebackenem Obst und Kroketten*

Zwei Hähnchenmandelsteaks mit Sahnesauce ..... 21,90 €

*Brokkoli mit Käse überbacken, Gratin*

„Rickermans Kräuterschnitzel“ ..... 22,50 €

*Schweineschnitzel in Kräuterkruste auf Sahnesauce, Brokkoli und Kroketten*

„Südseetraum“ – für den mittleren Hunger ..... 17,90 €

*Zwei Schweinefilets an Currysahnesauce mit gebackenem Obst und Kroketten*

„Forstmeister“ ..... 23,90 €

*Drei Schweinefilets mit Champignonsauce, gerösteten Zwiebeln und Bratkartoffeln*

GEGRILLT &amp; SAFTIG

## Steaks

Rumpsteak „Hofmeister“ ..... 29,90 €

*Mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller*

Rumpsteak „Espresso-Chili“ ..... 32,90 €

*Steak in einer Kruste aus Espresso-Bohnen, mit Chili gewürzt, dazu Bohnen und Bratkartoffeln*

Rumpsteak „Düsseldorf“ ..... 32,90 €

*Unter der Zwiebelkruste mit Löwensenf im Gemüserand, dazu Bratkartoffeln*

AUS DEM WASSER

## Frische Fische

NEUES GERICHT

**Münsterland trifft Mittelmeer** ..... 22,90 €  
*Schnitzel mit Tomaten, Feta und Oliven überbacken, dazu Brokkoli und Kroketten*

**Salatplatte „Neptun“** ..... 19,90 €  
*Gebratene Fischstückchen, dazu Brot und Butter*

**„Fischpfanne“ – frische Fischfilets** ..... 24,90 €  
*Auf Kartoffelgratin überbacken mit Salatteller*

*Als kleine Portion* ..... 21,90 €

**Lachsfilet in Orangen-Basilikum-Sauce** ..... 27,90 €  
*Mit Nudeln und Salatteller*

*Als kleine Portion* ..... 24,50 €

**Zanderfilet und Lachsfilet** ..... 28,50 €  
*Mit karamellisiertem Chicorée, Tomatenbutter und Bratkartoffeln*

VON DER GRÜNEN INSEL

## Lamm aus Irland

**Lammrückenfilet von Irischen Salzwiesenlämmern** ..... 32,90 €  
*In Kräuterkruste rosa gebraten, mit Bohnen und Bratkartoffeln*

**Lammhaxen, sehr zart und pikant** ..... 23,90 €  
*Mit Bohnen und Kartoffelgratin*

ZUM ABSCHLUSS

## Dessert

**Mousse au chocolat aus eigener Pâtisserie** ..... 8,90 €

**Herrencreme nach altem Hausrezept** ..... 6,50 €

UND ALS HIGHLIGHT

## Irishes Bier

### Guinness

ESTD. 1759 · DUBLIN

**4,50 €**   **7,00 €**  
0,3 l   0,5 l

### Kilkenny

BREWED IN IRELAND

**4,50 €**   **7,00 €**  
0,3 l   0,5 l