

Speisenkarte Frühling

Vorspeisen

...schmeckt nach Sommer.....	11,80€
Ninas'warmer eingelegter Ziegenkäse vom Vulkanhof mit Oliven, Tomätchen und gegrilltem Gemüse	
hausgebeizter Wildschinken.....	12,80€
Feldsalat mit Kirschtomaten dazu Quittengelee	
gemischter oder grüner Salat.....	3,50€
frische hausgemachte Salate mit Essig-Öl Dressing und einem Klecks Joghurdressing	
hausgemachte Rindfleischsuppe.....	4,20€
mit Nudeln, Fleisch und Gemüsestreifen	
Crèmesüppchen von Wirsing und Kartoffel.....	4,20€
mit folgenden Varianten: mit ohne alles, Sauerrahm, krossen Speckstreifen	
Kartoffelsüppchen.....	5,80€
mit Sahnetupfer	

Fischzeit im Wirsingkönig

Mediterrane pürierte Fischsuppe.....	6,80€
frische, ganze Seezunge aus der Nordsee.....	30,80€
Butterkartoffeln und Blattspinat	
gedünstes Lachsfilet mit Krebsrahmsöße.....	20,80€
Nudeln und Blattspinat	
Zanderfilet in Butter gebraten.....	16,80€
Kartoffeln und Blattspinat	

mhhh...Vegan

Tomatenkokossuppe mit frischen Kräutern.....	4,80€
Reispfanne mit Paprika, Lauch, Möhren, Bohnen (was grad Saison hat).....	9,80€
dazu Salat	
großer Salatteller mit verschiedenen Salaten und frischen Früchten und Käse.....	10,80€
dazu Baguette	
Knusper-Kicherschnitzel mit Limette.....	11,80€
dazu Pommes frites und Salat	
Wirsingpfanne.....	12,80€
Wirsing mit Pilzen in Rahm mit Käse überbacken dazu Brot	
Volognese mit Nudeln	9,80€
dazu Mandelvarmesan und Salat	

Wir veganisieren gern unsere Gerichte für Sie so gibt es z.B. auch den Rahmwirsing , unsere Serviceengel helfen gern bei Fragen. Teilen Sie bitte bei der Bestellung mit das Sie es "vegan" möchten .Zum leichteren Lese-Verständnis haben wir bekannte Namen wie Butter, Rahm ,Schmalz, Sahne, Milch beibehalten aber selbstverständlich sind alle auch in Pflanzenform bei uns zu haben. Schauen Sie auch auf unsere Tageskarte...

Schweinereien

Holzfäller Kotelett.....	13,80€
Kotelett mit gebratenen Speck und Zwiebelstreifen Bratkartoffeln und unser Rahmwirsing	

Schweinemedallions mit Rahmsoße..... dazu Bandnudeln und Salat	16,80€
Schweinerückensteak überbacken..... mit Blattspinat und Käse überbacken dazu Pommes frites	12,80€
Schweinemedallions mit Pfefferrahmsoße..... Pommes frites und gemischter Salat	16,80€

Frisch aus dem Ofen

habe Ente mit knuspriger Haut, lecker Sößchen..... Semmelknödel und Apfelrotkohl	19,80€
krosse gegrillte Schweinehaxe..... Bratkartoffeln und Krautsalat	13,80€

frischer Spargel (von der Gärtnerei Peters-großgezogen ohne Folie!)

Traditioneller Spargelanbau bei der Gärtnerei Peters „Wir haben uns entschlossen den Spargel nur noch traditionell anzubauen. Wir bleichen den Spargel nur durch Erdwälle und verzichten ganz auf Folie zum Abdecken. Dieser Anbau ist nur auf leichten Spargelböden möglich und es kommt vor, dass unser Spargel ans Licht kommt und sich die Köpfe violett verfärben. Durch den Verzicht auf Folie ist der Spargel besser durchlüftet und hat dadurch einen besonders guten Geschmack. Der violett verfärbte Spargel schmeckt außerdem herzhafter, und gilt deshalb in Frankreich schon immer als Delikatesse. Diese Anbaumethode hat allerdings auch Nachteile, wir müssen den Spargel täglich frisch ernten, haben einen geringeren Ertrag, da der Spargel der Witterung ausgesetzt ist kann es passieren, das die Stangen nicht so weiß werden, wie im modernen Anbau, aber der Geschmack ist einzigartig. Wir können auch jederzeit während der Ernte die Hügel nacharbeiten und damit das anfallende Unkraut bekämpfen, so dass wir auf alle chemischen Anwendungen vor und während der Ernte gänzlich verzichten können. Außerdem vertreten wir die Ansicht das man auf Plastik verzichten sollte, wo es nicht unbedingt nötig ist

Spargelcremesüppchen mit Sahnetupfer	4,80€
Spargelcremesüppchen mit Curry (vegan).....	4,80€
Bärlauchsüppchen mit Spargel und gerösteten Parmaschinken	5,80€
...wie früher und doch ganz anders..... Spargelröllchen grün und weiß mit Koch- und Parmaschinken	12,80€
Wilder Spargel unser hausgebeizter Wildschinken Spargelsalat von grünem und weißem Spargel und Kirschtomaten dazu Quittengelee	12,80€
Rumpsteak Angus..... 300g frischer Spargel mit Kartoffeln zerlassener Butter oder Hollandaise	26,80€
Schweinemedallions 300g frischer Spargel mit Kartoffeln zerlassener Butter oder Hollandaise	22,80€
Zander in Butter gebraten..... 300g frischer Spargel mit Kartoffeln zerlassener Butter oder Hollandaise	21,80€
Französischer Kochschinken 300g frischer Spargel mit Kartoffeln zerlassener Butter oder Hollandaise	18,80€
Parma Schinken..... 300g frischer Spargel mit Kartoffeln zerlassener Butter oder Hollandaise	18,80€
Schnitzel vom Schwein..... 300g frischer Spargel mit Kartoffeln zerlassener Butter oder Hollandaise	18,80€
knusprige halbe Ente..... 300g frischer Spargel mit Kartoffeln zerlassener Butter oder Hollandaise	24,80€
gedünsteter Lachs mit Krebssoße..... 300g frischer Spargel mit Kartoffeln zerlassener Butter oder Hollandaise	23,80€
Spargel küsst Pasta..... Spargelstreifen grün und weiß leicht angebraten, Kirschtomaten mit Bandnudeln in Sahnese	12,80€

unser Rindfleisch beziehen wir vom Neuenhof aus Straelen. Von Frühjahr bis Herbst leben die Tiere auf der Weide, im Winter in offenen Ställen mit Auslauf. Gefüttert wird nur das, was auf dem Hof angebaut wird. Der Neuenhof züchtet Deutsch-Angus Rinder, die ideale Rinderrasse für gutes zartes Fleisch. Da wir ganze Tiere kaufen ist das Angebot z.B. bei Steaks begrenzt

hausgemachte Rinderroulade mit Soße..... Kartoffeln und unser Rahmwirsing	15,80€
zarter Tafelspitz mit Meerrettichsoße..... Kartoffeln und unser Wirsing	14,80€
Sauerbraten hausgemacht mit Soße..... dazu Semmelknödel und Apfelmus	15,80€
Rinderzunge in Madeirasoße..... mit Kartoffeln und Salat	16,80€
großes Ochsenkotelett (ca.500g) mit Knochen..... Bratkartoffeln und Grillgemüse	28,80€
Rumpsteak mit Röstzwiebeln oder Pfeffersoße..... Pommes frites und Salat	22,80€
Rip Eye 300 g mit Röstzwiebeln oder Pfeffersoße..... dazu Pommes frites und Salat	27,80€
Hüftsteak mit Kräuterbutter..... dazu Grillgemüse und Kartoffelecken	18,80€
Hüftsteakpfanne-Würfel von der Hüfte mit Zwiebeln und Tomaten..... kurzgebraten in Soße mit Kartoffelplätzchen	18,80€
Rindermedaillons mit Pfeffersoße..... Pommes frites und Salat	28,80€
Filetsteak mit Kräuterbutter..... Bratkartoffeln und Blattspinat	30,80€

kleine Sachen

hausgemachte magere Sülze..... mit Remoulade, dazu Zwiebeln, krosse Bratkartoffeln	8,80€
Schweinefiletspitzen in Rahmsoße..... Bratkartoffeln und Salatgarnitur	10,80€
großer Salatteller mit Streifen vom Schweinefilet oder Käse und Schinken..... verschiedene frische Salate mit hausgemachtem Dressing	10,80€

Desserts

Ute's armer Croissant-Ritter..... dazu Kirschen und Vanillesoße	4,80€
verschiedene Parfaits im Tagesangebot..... z.B. Mocca, Heidelbeere, Wirsing, Nektarine, Nougat, Mocca	5,80€
Vanilleeis mit Heiß..... ..er Schokoladensoße oder heißen Kirschen	4,80€
Keinbierchen..... Apfelweingelee mit Vanilleschaum im kleinen Pilsglas	4,20€
Wirsingparfait mit Amarettopflaumen..... dazu gebrannte Mandeln und Sahne	6,80€
Apfelträumchen..... hausgemachter, warmer Zimtapfelmus mit Mandeln und Rumrosinen dazu Vanilleeis	4,80€
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas	4,80€