

Speisenkarte nach Karneval

Vorspeisen

...letzter Sommergruß von Nina.....	11,80€
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	
Wildrahmsüppchen.....	5,80€
mit Sahnetupfer	

Fischzeit im Wirsingkönig

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

Lieber Fischfreund, der Skrei ist da – und er macht uns die Winterzeit und das Warten auf den Frühling richtig schmackhaft. Seit Anfang Dezember ist der Edelfisch wieder auf Wanderung: Aus dem Eismeer der Barentssee bis in die wärmeren Küstengewässer vor den Lofoten. Dabei legt er mehr als 800 km zurück. Eine Reise, die ihn kulinarisch zu einer echten Delikatesse macht. Skrei-Kenner schätzen sein festes, schneeweißes Fleisch. Umso mehr, da der Skrei nur für kurze Zeit erhältlich ist, ehe es den "Wanderer" wieder in die Barentssee zieht.

kleines Skreifilet und Scampi gebraten.....	15,80€
in mediterraner Fischsuppe	
Skreifilet gebraten mit Senfsoße.....	21,80€
auf Kappespottschloot (Spitzkohlkartoffelstampf)	

Ente

knusprige, halbe Ente mit lecker Sößchen	19,80€
dazu hausgemachte Semmelknödel und unser Rahmwirsing	

mhhh...Vegan

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

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...

oder...

....heute mal Fisch?

Zanderfilet in Butter gerbraten..... mit Butterkartoffeln und Blattspinat	16,80€
--	--------

Schweinereien

Holzfaller Kotelett..... Kotelett mit gebratenen Speck und Zwiebelstreifen Bratkartoffeln und unser Rahmwirsing	13,80€
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€
krosse gegrillte Schweinehaxe..... dazu Bratkartoffeln und Krautsalat	13,80€

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, Spekulatius	5,80€
Vanilleeis mit Heiß..... ..er Schokoladensoße oder heißen Kirschen	4,80€
Keimbierchen..... Apfelweingelee mit Vanilleschaum im kleinen Pilsglas	4,20€
Spekulatiuscreme..... mit beschwipsten Kirschen	5,80€
Wirsingparfait mit Amarettopfbaumen..... 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€