

# Getränkekarte

## Heiße Getränke

Kaffee, Kaffee entkoffeiniert	Tasse	2,60 €
	Kännchen	4,50 €
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee		3,60 €
Espresso		2,40 €
Doppelter Espresso		4,20 €
Espresso mit Milch		2,90 €
Schokolade	Tasse	2,80 €
	Kännchen	4,80 €
Schoc Moc	Tasse	4,20 €
Café Crème	Tasse	2,90 €
Tee (Darjeeling „Summer Gold“, Assam „Bari“, Darjeeling „Earl Grey“, Japan Sencha „Morgentau“, Greenleaf, Wellness, Refreshing Mint, Fruit Camomile, Creme Orange „Rooibos“, Sweet Berries)	Glas	3,10 €
	Kännchen	4,60 €



## Alkoholfreie Getränke

<b>Hofeigene Säfte</b>		
Apfelsaft, Apfel-Birnensaft, Apfel-Holundersaft,	0,3 l	3,20 €
Apfel-Sauerkirschsaft, Apfel-Himbeersaft, Apfel-Erdbeersaft	0,5 l	4,80 €
Apfel-Erdbeer-Rhabarbersaft		

- alle Säfte auch als Schorle erhältlich -

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix und Sprite	0,33 l	3,80 €
Bitter Lemon	0,2 l	2,20 €
Vita Malz	0,33 l	3,30 €
Gesaris Mineralwasser (classic, medium, still)	0,33 l	3,00 €
	0,66 l	5,20 €

## Alkoholische Getränke

<b>Biere</b>		
Potts Pils oder Potts Landbier	0,25 l	3,10 €
	0,4 l	4,60 €
Pott's Weizen alkoholfrei vom Fass	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,10 €
Potts „Alkoholfrei“, Potts Radler „Alkoholfrei“	0,33 l	3,60 €
Erdinger Weizen dunkel	0,5 l	4,90 €



<b>Sekt /Secco</b>		
Weingut Schloss Affaltrach	0,1 l	3,80 €
Hofcuvée Grothues, brut Württemberg	0,75 l	24,50 €
Erdbeersecco	0,1 l	3,80 €
Hof Grothues Potthoff	0,75 l	24,50 €
Pink Secco	0,1 l	4,20 €
Weinkellerei Meimberg Iphofen, Franken (Emsdetten)	0,75 l	25,50 €

<b>Weine</b>		
Weingut, Matthias Hengel, Rivaner, trocken, Mosel	0,2 l	6,00 €
Weingut Markus Molitor, Riesling, QbA, feinherb, Mosel	0,2 l	6,50 €
Weinkellerei Meimberg, Müller Thurgau, trocken, Franken	0,2 l	6,50 €
Winkellerei Meimberg, Silvaner, trocken, Franken	0,2 l	6,50 €

Oberrotweiler Winzergenossenschaft, Rose, trocken, Baden	0,2 l	5,90 €
Cantina Endrizzi, Unlitro Divino, trocken, Italien	0,2 l	6,60 €

<b>Aperol Spritz, Hugo, Erdbeer Spritz und Apfel Spritz</b>	0,2 l	7,40 €
---	-------	--------

# Speisenkarte

Bunter <b>Salatteller</b> wahlweise mit	
- Schinken und Käse	12,90 €
- Thunfisch und Zwiebeln	11,90 €
- gebratener Hähnchenbrust und Champignons	14,50 €
<b>Tartine (Landbrot) mit Ziegenfrischkäse</b> und gebratenen Pfifferlingen, Salatbouquet	14,00 €
<b>Rindfleischsuppe</b> (Tasse)	5,80 €
<b>Kartoffelsuppe</b> mit gebratener Mettwurst (Terrine)	7,90 €
<b>Pfifferlingcremesuppe</b> mit Einlage	8,50 €
<i>Zu allen Salaten und Suppen servieren wir hausgebackenes Brot</i>	
<b>Bauernpfanne</b> mit saurem Gurken-Relish	11,00 €
<b>3 Reibeplätzchen</b> - mit Apfelmus	10,90 €
- mit gebeiztem Lachs und Senf-Dillsauce	14,90 €
<b>Pfannkuchen</b> (natur)	6,50 €
- mit Konfitüre	7,50 €
- mit Apfel	8,50 €
- mit Schinken / Käse und Salat	12,00 €
- mit Heidelbeeren	10,50 €
<b>Sülze</b> mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade	14,00 €
<b>Pappardelle mit Pfifferlingen</b> in Limettensauce, Blattsalate in Sahnedressing	16,50 €
<b>Münsterländer Krüstchen:</b> Schweineschnitzel mit Spiegelei, Bacon, gemischtem Salat und hausgebackenem Toast	16,50 €
<b>Chicken Caprese Burger</b> , mit Hähnchenbrust, Tomate, Mozzarella, Rucola und Mango Dip	17,00 €
auf Wunsch servieren wir zum Schnitzel oder Burger	
<b>Bratkartoffeln oder Pommes Frites</b>	4,00 €
<b>Gnocchi Pfanne</b> mit Grillgemüse, Rucola, Pinienkerne und Parmesan	17,00 €
<b>Schweinemedallions mit Pfifferlingen</b> in Rahmsauce und Kräuterkartoffeln, Blattsalate in Sahnedressing	24,50 €
<b>Kalbsleber in Salbeisauce</b> mit Calvadosäpfeln, Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf	24,50 €
<b>Zanderfilet</b> auf weißen Bohnen- Kartoffel- Ragout	25,50 €
Große Auswahl an <b>Schnittchen</b> auf hausgebackenem hellem Stuten (auf Wunsch gerne auf Körnerbrot, Aufpreis 1,00 €)	
- mit Käse	9,50 €
- mit Mettwurst	9,50 €
- mit luftgetrocknetem Knochenschinken	10,00 €
- mit Braten und hausgemachter Remoulade	11,00 €
- mit gem. westfälischer Wurstausswahl, Kartoffelsalat	10,00 €
Portion Kartoffelsalat	3,00 €
Spiegelei	1,00 €
Belegtes <b>Brötchen</b> - mit Lachs, Senf-Dill-Sauce und Zwiebeln	8,50 €