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 Crèma	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

Hofeigene Säfte

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 -

Liba Limonade, kola, kola zuckerfrei, kolaorange, zitrone und orange	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

Biere

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 €

Sekt /Secco

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 €

Weine

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 €

Aperol Spritz, Hugo, Erdbeer Spritz und Apfel Spritz	0,2 l	6,40 €

Speisenkarte

Bunter **Salatteller** wahlweise mit	
- Schinken und Käse	12,90 €
- Thunfisch und Zwiebeln	11,90 €
- gebratener Hähnchenbrust und Champignons	14,50 €
Feldsalat mit Rote Beete und Apfel, dazu Honig- Senfdressing mit Tofu und karamellisierten Walnüssen	14,50 €
Rindfleischsuppe (Tasse)	5,80 €
Kartoffelsuppe mit gebratener Mettwurst (Terrine)	7,90 €
Curry- Selleriesuppe mit Einlage (Teller)	8,90 €
Zu allen Salaten und Suppen servieren wir hausgebackenes Brot	
Bauernpfanne mit saurem Gurken-Relish	11,00 €
3 **Reibeplätzchen** - mit Apfelmus	10,90 €
- mit gebeiztem Lachs und Senf-Dillsauce	14,90 €
Pfannkuchen (natur)	6,50 €
- mit Konfitüre	7,50 €
- mit Apfel	8,50 €
- mit Schinken / Käse und Salat	12,00 €
Sülze mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade	14,00 €
Wirsingroulade mit Kartoffel- Pilzfüllung und Tomaten-Ragout	17,90 €
Hacksteak mit Spitzkohl und Bratkartoffeln	18,90 €
Hähnchen Züricher Art mit Bandnudeln und Blattsalaten	19,70 €
Kalbsragout mit hausgemachten Spätzlen und Salat	21,90 €
Westfälisches Zwiebelfleisch mit Petersilienkartoffeln und Kopfsalat	23,50 €
Winter Kabeljau mit Chorizo Sauce und Schmorgurken, dazu Weißweinrisotto	24,50 €
Münsterländer **Krüstchen**: Schweineschnitzel mit Spiegelei, Bacon, gemischtem Salat und hausgebackenem Toast	15,90 €
auf Wunsch servieren wir zum Schnitzel **Bratkartoffeln, Pommes Frites**	4,00 €
Große Auswahl an **Schnittchen** 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 Wurstauswahl, Kartoffelsalat	10,00 €
Portion Kartoffelsalat	3,00 €
Spiegelei	1,00 €
Belegtes **Brötchen** - mit Lachs, Senf-Dill-Sauce und Zwiebeln	8,50 €