

### Suppen

*Pfifferlingscremesuppe mit Sahnehaube  
und knuspriger Blätterteigstange*  
7,00€

*Französische Zwiebelsuppe  
mit Käse gratinierten Weißbrotcrouçons*  
5,50€

### Vorspeisen

*Rindercarpaccio an einem sommerlichen Salatbouquet  
mit gerösteten Walnüssen, Parmesan  
und Bio-Olivenöl beträufelt*  
12,90 €

*Gebratene Riesengarnelen  
in Knoblauch-Paprikabutter geschwenkt  
an einem Salatbouquet  
dazu geröstete Baguettescheiben und Ajolicreme*  
11,90 €

### Hauptgang

*Gebratenes Schweineschnitzel  
an deftig geschmorten Zwiebeln und Champignons,  
dazu homestyle Pommes und Salat*  
14,90€

*Zartes Schweinefilet an Pfifferlingsrahm  
dazu Rosmarin Drillinge  
und glasierte bunte Möhren*  
17,90 €

*Gebratenes Rumpsteak  
mit hausgemachter pikanter Tomatensalsa,  
dazu homestyle Pommes und ein Salatbouquet*  
23,90€

*Rindergeschnetzeltes in Pfifferlingsrahmsauce  
dazu hausgemachte Kartoffelrösti  
und ein knackiger Salat*  
17,00€

*Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterschaumsauce  
auf glasierten bunten Möhren,  
dazu Rosmarin-Drillinge*  
19,70 €

### Frisch aus der Region

*Homestyle Burger aus  
teutoburgischen Schweinerückensteak  
mit homestyle Pommes, Salat und zweierlei Dips*  
16,00€

Vegetarisch

*Falafelburger mit knackigem Salat,  
homestyle Pommes und pikanter Salsa*

14,00€

*Rote Beete Carpaccio an gebratenem Spinat  
dazu mit Kichererbsenpüree gefüllte Chicoreeblätter  
unter einem Parmesanchip*

€15,00

Dessert

*Hausgemachtes Tiramisu mit frischen marinierten  
Erdbeeren, Sahnehaube und Schokoladengitter*

6,50 €

*Blueberry-Cheesecake mit cremigem Vanilleeis  
und Sahne garniert*

6,50 €

*Gemischte Eisvariation mit frischen sommerlichen  
Früchten, Sahne und knackiger Deko*

5,50 €

Guten   
Appetit

10 -20