

## Frischer deutscher Stangenspargel vom Spargelhof Winkelmann

Spargelcremesuppe mit gerösteten Mandelblättern, dazu reichen wir Baguette	8,90 €
Spargelrösti Riesenröstitaler überbacken mit frischem deutschen Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Käse	17,90 €
„Westfälisches Spargelschnitzel“ Stangenspargel in Kochschinken gewickelt, auf einem Schweineschnitzel mit Käse überbacken, dazu Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten	24,50 €
Spargel-Salat Wildkräutersalat in Vinaigrette mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und roten Zwiebeln sowie in grünem Pesto marinierter Spargel, dazu wahlweise	19,90 €
- Falafel - Bällchen	24,90 €
- Gebratenes Lachssteak	32,90 €
Portion frischer deutscher Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, dazu wahlweise:	22,90 €
- Paniertes Schweineschnitzel	28,90 €
- Rosa gebratenes Rumpsteak (150 g)	37,90 €
- Gebratenes Lachssteak	35,90 €

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die  
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten

## Aktuelle Getränkeempfehlung

Maracuja Spritz Sekt   Pfirsichlikör   Maracuja   Mango   Soda   Zitrone	8,20 €
Altbierbowle mit eingelegten Rum-Pfirsichen	5,90 €
Aperol Mimosa Aperol   Orangensaft   Sekt   Soda	8,20 €
Winterlicher Lillet Spritz Lillet   Naturtrüber Apfelsaft   Ginger Ale   Zimt	8,20 €
Alkoholfreier Aperol Spritz Alkoholfreier Aperol   Alkoholfreier Sekt   Soda	6,90 €

## Vorspeisen & Kleinigkeiten

Vegane Tomatencremesuppe, dazu Baguette	7,90 €
Deftige Gulaschsuppe, dazu Baguette	11,90 €
Gebackene Champignons mit Aioli und Baguette	8,90 €
Bruschetta Marinierte Tomatenwürfel auf zwei Scheiben geröstetem Baguette	6,90 €
Garnelenspieß in Knoblauch-Kräuter-Marinade mit Aioli und Baguette	11,90 €
Ganzer gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salatbeilage, dazu Baguette	12,90 €
Salatteller vom Buffet	4,20 €

## Hauptgang

Salatbowl „Hähnchenbrust“ Bunte Salatvariation mit gebratenen Hähnchenbruststreifen Obst der Saison   Sonnenblumenkerne frisches Baguette   Joghurtdressing	17,50 €
Salatbowl „Garnelen“ Bunte Salatvariation mit gegrilltem Garnelenspieß in Knoblauch-Kräuter-Marinade   Frühlingszwiebeln   Parmesan frisches Baguette   Zitronen-Kräuter-Vinaigrette	19,50 €
Salatbowl „Vegan“ Bunte Salatvariation mit knusprigen Falafelbällchen Frühlingszwiebeln   Kirschtomaten   Gurke   Sprossen   Kürbiskerne frisches Baguette   Vinaigrette	17,50 €
Veganes Curry Cremiges Curry aus Kokosmilch mit Knoblauch, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Zucchini dazu Reis, getoppt mit frischen Frühlingszwiebeln	17,50 €
Veganer-Burger Burger mit hausgemachtem Linsenpatty veganer Käse   Tomaten   Gewürzgurken   Zwiebeln Salat   Krautsalat   hausgemachte Burgersauce dazu Süßkartoffelpommes	19,50 €
Camembert-Burger Burger mit gebackenem Camembert, Preiselbeer-Senfsauce mit Zwiebeln   Wildkräutersalat dazu Steakhousepommes	19,50 €
Reine-Burger Burger mit Rindfleischpatty (200g) Tomaten   Gewürzgurken   Zwiebeln Salat   Bacon   Käse   Barbecuesauce dazu Steakhousepommes	19,90 €

Lachsfilet Gebratenes Lachsfilet (200g) an Dillsauce dazu Petersilienkartoffeln und ein Salatteller vom Buffet	26,90 €
Hühnerbrust „Hawaii“ Hühnerbrust im Knuspermantel mit Ananas und Käse überbacken dazu Preiselbeeren, Röstinchen und ein Salatteller vom Buffet	18,50 €
Hähnchenbrust „Tomate-Mozzarella“ Gebratene Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella auf Ratatouille-Gemüse dazu Reis	22,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet	20,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	18,90 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Spiegelei dazu Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet	20,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	18,90 €
Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Preiselbeeren, Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet	18,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	17,90 €
Zwei Schweinefiletmedaillons im Speckmantel an Pfefferrahmsaucesauce, dazu buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise und Röstinchen	20,90 €
Wiehen-Pfanne Drei Schweinefiletmedaillons an Bratkartoffeln und buntem Gemüse mit Sauce Hollandaise, dazu Spiegelei und Bacon	22,90 €
Grillteller Kleines Rumpsteak, Hähnchenbrust und Schweinerückensteak dazu Kräuterbutter, Bacon, Speckbohnen, Bratkartoffeln	26,90 €

Rumpsteak „Bohnen“ Rosa gebratenes Rumpsteak (200g) an Speckbohnen dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln	29,90 €
Rumpsteak „Pfeffer“ Rosa gebratenes Rumpsteak (200g) an Pfeffersauce dazu Kroketten und ein Salatteller vom Buffet	29,90 €

*Beilagenänderungen: Süßkartoffelpommes, Bratkartoffeln und Steakhousepommes + 1,-€  
Beilagensalat vom Buffet 4,20 €*

### **Dessert**

Gemischter Eisbecher Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahnehaube	5,90 €
Sorbet Variation Zitronen- und Erdbeersorbet an frischem Obst	6,50 €
Amarettini-Eis Eine Kugel Vanilleeis in Amarettinibröseln gerollt an Karamellsauce, Sahne und Obst	5,50 €
Panna Cotta mit Himbeersauce und Sahnehaube	6,50 €
Cappuccino-Creme mit Sahnehaube	7,50 €
Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,20 €
Secco-Sorbet Eine Kugel Zitronensorbet aufgegossen mit Secco Frizzante	5,90 €

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten