



6.	Münsterländer Hochzeitssuppe mit Einlage	4,50 €
140.	Cremesuppe von Waldpilzen mit Sahnehaube und Croûtons	5,20 €
9.	„Rindfleisch mit Bratkartoffelsalat“ dünne Scheiben vom gekochten Rindfleisch mit Sauce Vinaigrette und Bratkartoffelsalat	8,50 €
11.	„Lachs Burger“ Räucherlachs, Honig-Senfsoße und Kartoffelplätzchen	8,50 €
<hr/>		
14.	„Salat Hähnchenbrust“ Frische Blattsalate mit French Dressing und gebratene Hähnchenbrust	12,20 €
26.	Gebratene Hähnchenbrust auf Marktgemüse mit Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten	14,20 €
29.	Zart geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce mit Petersilienkartoffeln und Marktgemüse	18,20 €
33.	Gebratenes Schweinerückensteak mit Pumpnickelkruste Altbiersauce, Speckböhnchen und Kartoffelkroketten	16,30 €
44.	„Schlemmerschnitzel“ mit ganzen Champignons in Rahmsauce, Kroketten und Marktgemüse	13,80 €
45.	„Reiterschnitzel“ Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Röstzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln	13,80 €
52.	Schweinefilet „Gasthaus Rappers“ überbackene Schweinemedallions auf Bratkartoffeln, dazu Speckbündelchen und gemischter Salat	18,50 €



50.	Gebratenes Schweinefilet mit Birnen-Speck-Zwiebelragout Apfel-Calvadossoße, Reis und gemischtem Salatteller	19,20 €
54.	Pfefferrumpsteak „Madagaskar“ pikante Soße mit grünem Pfeffer, Pommes frites und frischen Salaten	23,20 €
55.	Rumpsteak „Holzfäller Art“ Röstzwiebeln, gebratener Speck, Bratkartoffeln und Salatteller	23,50 €
142.	Herbstliche Blattsalate mit Himbeerdressing, Croûtons, gebratenen Waldpilzen, 2 Medaillons vom Schweinefilet und Kirschsoße	17,20 €
144.	„Waldpilzpfanne“ Medaillons vom Schweinefilet, frische Waldpilze, Rahmsoße, Böhnchen im Speckmantel und Kartoffelrösties	22,30 €
145.	Gebratener Seehecht mit frischen Waldpilzen, leichter Senfsoße, Petersilienkartoffeln und gemischter Salatteller	22,80 €
<hr/>		
36.	„Leckermäulchen“ kleines Schnitzel mit Salatgarnierung und Pommes frites	7,80 €
38.	„Biene-Maja“ kleines Hähnchenschnitzel mit Früchten und Kroketten	6,50 €
<hr/>		
	Dessert:	
230.	Münsterländer Herrencreme	3,50 €
231.	Hausgemachte Beerengrütze im Weckglas mit Vanillesoße	3,50 €