



***Hausgemachtes und Westfälisches
nach alten und neuen Rezepten.***

Vorspeise:

- | | | |
|------|--|--------|
| 102. | Strammer Max vom Kartoffelplätzchen mit Schinken und Ei, dazu Blattsalate mit Kartoffeldressing und Preiselbeer-Birnen Chutney | 8,50 € |
|------|--|--------|

Hauptgerichte:

- | | | |
|------|---|---------|
| 103. | Buchweizenpfannkuchen mit Speck, Zwiebeln, Johannisbeergelee und Schmantsalat | 11,00 € |
| 104. | „Münsterländer Zwiebelfleisch“ Rindfleisch aus dem Suppentopf mit Zwiebelsoße, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salatteller | 14,90 € |
| 105. | Heringsstipp „Hausfrauenart“ Heringsfilets mit Äpfeln und Zwiebeln in Schmantsoße, dazu Bratkartoffeln | 12,50 € |
| 106. | Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel auf Rahmwirsing, mit Rosmarin-Honigsoße und Bratkartoffeln | 18,80 € |
| 107. | Knusprig gebratene Kartoffelplätzchen mit Räucherlachs und Honig-Senfsoße | 13,50 € |

Dessert:

- | | | |
|------|---------------------------|--------|
| 108. | Münsterländer Herrencreme | 3,50 € |
|------|---------------------------|--------|