

6.	Münsterländer Hochzeitssuppe mit Einlage	6,50 €
150.	Wildcremesuppe „Hubertus" Sahnehaube und Croûtons	7,20 €
11.	„Lachs Burger" Räucherlachs, Honig-Senfsoße und Kartoffelplätzchen	10,20 €

22.	„Krüstchen" Schweineschnitzel mit Spiegelei und Salaten umlegt	14,50 €
39.	Gebratenes Seehechtfilet Orangen-Tomaten Chutney, Kartoffelrösties und gemischtem Salat	25,00 €
42.	Hausgemachter veganer Panhas nach Münsterländer Art aus Buchweizen, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Rübenkrautsoße und Marktgemüse	14,80 €
43.	Hausgemachte Kartoffeltasche gefüllt mit Frischkäse und Tomaten (vegetarisch) mit Marktgemüsen und Sauce Hollandaise	15,50 €
152.	Großer Blattsalat mit Waldbeerdressing, Croûtons, gebratene Hirschrückenmedaillons und Preiselbeer-Pfeffersoße	24,80 €
153.	Wildschweinbraten in Wacholderrahmsoße, gefüllte Williams Birne, Petersilienkartoffeln und Rotkohl	30,80 €



44.	Hähnchenschnitzel mit Schlemmersoße (ganze Champignons in Rahmsoße) Kartoffelkroketten und Marktgemüse	18,80 €
45.	„Westfalenschnitzel" Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Spiegelei und Bratkartoffeln	18,80 €
50.	Gebratenes Schweinefilet mit Birnen-Speck-Zwiebelragout, Apfel-Calvadossoße, Kroketten und gemischtem Salatteller	25,50 €
52.	Filetpfanne „Gasthaus Rappers" überbackene Schweinemedaillons auf Bratkartoffeln, dazu Speckbündelchen und gemischter Salat	25,00 €
54.	Pfefferrumpsteak „Madagaskar" pikante Soße mit grünem Pfeffer, Pommes frites und frischen Salaten	31,50 €
156.	„Barbecue-Schweinebauch" zart geschmorter Schweinebauch mit pikanter Barbecue-Honigsoße, Bratkartoffeln und Speckbohnen	25,50 €

Dessert:

168.	Münsterländer Herrencreme	4,50 €
159.	Crêpe gefüllt mit Pflaumen-Apfelkompott und Vanilleeis	8,00 €