

Was erwartet Euch bei uns?  
*Gutes Essen, unkompliziert und ohne Allüren.*



*Regional, nachhaltig, biologisch, ursprünglich,  
geschützte Herkunftsbezeichnung ...*

... sind die Schlüsselworte, die sich wie ein  
roter Faden durch unser Konzept ziehen.

# A la carte

## VORSPEISE

Büffelmozzarella DOP 10 €  
junge Salattriebe - Kräutersud - Spargelspitzen

Blattsalate der Saison in Kräuterdressing 9 €  
Kräuter - Kerne - Kürbisöl

Cremesuppe von Spargelspitzen 8 €  
Crème fraîche - Schnittlauch - Croutons

## SPARGELSAISON

Portion heimischer Spargel 19 €  
mit Sauce hollandaise & Schmörrchen

*wahlweise dazu:*

Tataki vom Biolachs mit Passionsdressing 12 €

Kalbsschnitzel 160 g 10 €

Geschmortes Ochsenbäckchen in kräftiger Jus 11 €

# A la carte

## HAUPTGANG

Dry Age Burger 160g im Butterbrioche 18 €  
Portweinzwiebeln - Bacon - geschmolzener Camembert  
Dazu servieren wir Landhausfritten mit Trüffelmayo.

Apotheken Backhendl 17 €  
Maishähnchenbrust, mariniert und knusprig gebacken  
Schmörchensalat mit Kürbiskernöl - Preiselbeeren

Flanksteak 29 €  
als Tagliata vom Münsterländer Kalb  
geschmolzene Butter von Frühlingskräutern  
konfierte Schalotten - Tomaten - Schmörchen

## DESSERT

Panna cotta von Buttermilch & Vanille 7,50 €  
Rhabarbersorbet - Butterstreusel - Himbeeren

Omas Schokoladenpudding als „Yogurette“ 9 €  
Kuvertüre 70% - Erdbeere - Joghurt