

Vorspeisen und kleine Gerichte

TOP
WESTFÄLISCH
genießen



Saisonal & Klassiker

<i>Gratinierter Ziegenkäse</i>	11,90
<i>Salatbouquet / Balsamicovinaigrette / Honig / Serranoschinken</i> <i>(auch vegetarisch erhältlich)</i>	
<i>Bruschetta „classic“</i>	6,90
<i>3 Scheiben geröstetes Baguette / Tomate / Balsamico</i> <i>(vegan)</i>	
<i>Gebackener Camembert auf mariniertem Feldsalat</i>	9,90
<i>Preiselbeermarmelade / Kirschtomaten / geröstete Cashewkerne</i>	
<i>Blutwurst-Burger</i>	9,90
<i>Steckrübenpuffer / Schmorzwiebeln / Rübekraut / Apfel / Salat</i>	
<i>Herbst-Winterlicher Blattsalat</i>	9,90
<i>Feldsalat / Äpfel / Birne / Walnüsse / Geröstete Pilze / Croutons</i> <i>(auch vegan erhältlich)</i>	
<i>Carpaccio vom Rind</i>	13,90
<i>Salatbouquet / Parmesan² / Kirschtomaten / Balsamico</i>	
<i>2 Reibeplätzchen mit Champignons à la creme</i>	9,90
<i>Salatbouquet mit Hausdressing / Geröstete Schinkenstreifen</i>	
<i>Rote Bete Carpaccio mit Riesengarnelen</i>	17,90
<i>Feldsalat / Birne / Geröstete Kürbiskerne / Croutons</i> <i>(auch / vegan erhältlich)</i>	

Suppen

<i>Wildrahmsuppe</i>	5,90
<i>Geröstete Pilze und Schinkenstreifen / Sahne & Kräuter</i>	
<i>Rahmsuppe von Curry Muskatkürbis</i>	5,90
<i>Sahnehaube / Geröstete Kürbiskerne / Schnittlauch</i> <i>(vegetarisch)</i>	
<i>Münsterländer Hochzeitsuppe</i>	5,90
<i>Rindfleisch / Klößchen / Eierstich / Blumenkohl</i> <i>(auch vegetarisch / vegan erhältlich)</i>	

Fisch

*Viele unserer Hauptgänge sind auch als kleinere Portion
zu 2/3 des Preises erhältlich*

- Gebratenes Lachsfilet mit bunter Tagliatelle-Pasta* 21,90
Champignons / Kirschtomaten / Feldsalat / Parmesan²
- Kabeljaunückenfilet in Butter gedünstet* 23,90
Feiner Rahmwirsing / Schupfnudeln / Rote Beete Schaum
- Auf der Haut gebratene Wolfsbarschfilets* 21,90
Vanille - Möhrenpüree / Kartoffel-Speck-Krapfen ₁ / Balsamicojus

Geflügel

- Rosa gebratene Entenbrust* 22,90
Portweinjus / Rahmwirsing / Schupfnudeln
- Gebratene Maispoularde an Balsamicojus* 18,90
Bunte Tagliatelle-Pasta / Beilagensalat
- Kross gebratene 1/2 Ente mit Honig glasiert* 19,90
Preiselbeerrotkohl / Kartoffelklöße mit Semmelschmelze

Vegetarisch & Vegan

- Frische bunte Tagliatelle* 13,90
*Kirschtomaten / Frische Kräuter / Champignons / Feldsalat /
Parmesan (auf Wunsch auch **vegan** möglich)*
- Hausgemachte Käsespätzle* 11,90
Emmentaler Käse / Schnittlauch / Röstzwiebeln / Beilagensalat
- Gebackenes Gemüse im knusprigen Curry-Panko Teig* 13,90
*Salatbouquet / Tomaten-Paprika-Relish / Kräuterschmand /
(auf Wunsch auch **vegan** möglich)*

Fleisch und Wild

Wählen Sie Ihr Steak!

180g Rumpsteak aus Süd-Amerika	19,90
240g Rumpsteak aus Süd-Amerika	23,90
200g feinstes Premium Rinderfiletsteak aus Deutschland	28,90

Wählen Sie dazu 2 beliebige Beilagen und eine Sauce:

Portweinjus / Pfefferrahm / Champignonrahm / Kräuterbutter

100 % US – Beef Burger „Bell Pepper“

200g Angus – Hereford Rindfleisch / geräucherter Bacon / Ahornsirup / 2 Scheiben Käse / Blattsalat / frittierte Paprika / Paprika-Relish / Pommes Frites / Ketchup / Mayo (auf Wunsch auch vegan möglich)	17,90
---	-------

Schweinesteak „Bauern Art“

Bauerngemüse / Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	14,90
--	-------

48 Stunden „Sous Vide“ gegarter, zart-krosser Schweinebauch

Rahmwirsing / Kartoffelstampf / Röstzwiebeln	18,90
--	-------

Saftiges Kassler mit kräftiger Bratensauce

Sauerkraut / Kartoffelstampf / Röstzwiebeln	15,90
---	-------

„Westfälische Wildpfanne“ mit Pilzen und Maronen

Reh / Ente / Wildschwein / Rosenkohlgemüse / Kartoffelkroketten	21,90
---	-------

Rosa gebratene Lammfilets an Portweinjus

Pilze / Rahmwirsing / Kartoffel – Speck - Krusteln	26,90
--	-------

Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln

Karamellierte Äpfel / Beilagensalat / Kartoffelstampf	19,90
---	-------

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb

Beilagensalat / Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	21,50
---	-------

Rehbraten von Schulter und Keule mit Champignons und Birne

Wacholderjus / Rosenkohlgemüse / hausgemachte Spätzle	21,90
---	-------

Schweineschnitzel vom Rücken mit 2 beliebigen Beilagen

--> mit Zitronenscheibe	13,90
-------------------------	-------

--> mit Zigeuner oder Jägersauce	15,90
----------------------------------	-------

--> mit gebratenen Pilzen	15,90
---------------------------	-------

Versts Klassiker

<i>Westfälisches Schweineschnitzel</i>	14,90
<i>Spiegelei / Pumpernickel / Schinken₁ / Bratkartoffeln₁ Beilagensalat</i>	
<i>Westfalenschüssel Anno 1889</i>	19,90
<i>Schweinefilet / gerösteter Schinken₁ / Champignons / Spiegelei Beilagensalat / Bratkartoffeln₁</i>	
<i>Herrenschüssel</i>	19,90
<i>Schweinefilet / Geröstete Champignons und Zwiebeln / Tomaten Mit Gouda überbacken / Beilagensalat / Kartoffelkroketten</i>	

Desserts

<i>Geeistes Karamellsauflé „Dulce de Leche“ auf Löffelbiskuit</i>	8,90
<i>Vanille-Milchschaum / Bunte Mini Marshmallows</i>	
<i>Münsterländische Herrencreme „als Mousse“</i>	5,50
<i>Mit Schattenmorellen - Kirschen</i>	
<i>Ofenwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern</i>	9,90
<i>Hausgemachtes Vanilleeis / Schoko-Crunch / Frische Beeren (Zubereitungszeit 16 min)</i>	
<i>Riegel von dreierlei Schokolade</i>	8,90
<i>Zwetschgenkompott / Champagnereis</i>	
<i>Zwetschgenröster</i>	6,90
<i>Hausgemachtes Vanilleeis</i>	
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	4,90
<i>Kleine Käseauswahl</i>	9,90
<i>Mit Feigensenf und Honig</i>	

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie gerne unser Servicepersonal. In der Regel können wir Ihnen trotz besonderer Ernährungsweisen ein entsprechendes Menü anbieten. In Ausnahmefällen ist es unvermeidlich, dass wir deklarationspflichtige Zusatzstoffe verwenden, da verwendete Lebensmittel nicht ohne diese Zusätze erhältlich sind. Diese sind hier folgend aufgeführt.

1. Enthält Schinken/ Speck/ Wursterzeugnisse die Nitritpökelsalz, Natriumacetat und Natriumascorbat enthalten.
2. Enthält Lysozym