

# Vorspeisen und kleine Gerichte

---

WESTFÄLISCH  
genießen



Slow Food®  
Deutschland e.V.

|  |       |
|--|-------|
| <i>Gratinierter Ziegenkäse mit Serranoschinken</i><br><i>Rucolasalat / Balsamicovinaigrette / Erdbeeren</i>  | 11,90 |
| <i>Bruschetta „classic“</i><br><i>3 Scheiben geröstetes Baguette / Tomate / Balsamico</i>  | 6,90  |
| <i>Blutwurst - Burger</i><br><i>Reibepätzchen / Schmorzwiebeln / Rübekraut / Apfel / Salat</i>   | 11,90 |
| <i>Tartar vom Räucherlachs mit Avocado und Kresse</i><br><i>Wildkräutersalat / Gurken / Croutons</i>   | 11,90 |
| <i>Champignons „à la creme“ mit frischem Schnittlauch</i><br><i>2 kleine Reibepätzchen / Gerösteter Speck / Salatbouquet</i><br><i>(auch vegetarisch erhältlich)</i> | 11,90 |
| <i>Carpaccio vom Rind</i><br><i>Rucolasalat / Parmesan<sup>2</sup> / Kirschtomaten / Balsamico</i>   | 13,90 |
| <i>Strammer Max</i><br><i>Graubrot / Geräucherter Schinken / Spiegelei / saure Gurke</i>   | 8,90  |
| <i>Wildkräutersalat mit gebratenen Riesengarnelen</i><br><i>Erdbeeren / Radieschen / Mango / Kirschtomaten</i>   | 19,90 |

## Suppen

---

|   |      |
|---|------|
| <i>Paprikacremesuppe</i><br><i>Sahnehaube / Geröstete Chorizo / Shiso Kresse</i><br><i>(auch vegetarisch erhältlich)</i>                          | 6,90 |
| <i>Rahmsuppe von Frühlingskartoffeln</i><br><i>Sahnehaube / Geröstete Schinkenstreifen / Schnittlauch</i><br><i>(auch vegetarisch erhältlich)</i> | 5,90 |

## Fisch

---

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

|  |       |
|--|-------|
| <i>Gebrautes Lachsfilet</i>  | 23,90 |
| <i>Spaghettini / Spargel / Kirschtomaten / Rucola / Parmesan<sup>2</sup></i> |       |
| <i>Auf der Haut gebräutes Wolfsbarschfilet</i>                               | 22,90 |
| <i>Weißweinschaum / Ratatouilles / Kartoffelgratin</i>                       |       |

## Geflügel und Kaninchen

---

|  |       |
|--|-------|
| <i>Geschmorte Kaninchenkeule</i>   | 22,90 |
| <i>Portweinjus / Ratatouilles / Rosmarinkartoffeln /</i>                 |       |
| <i>Rosa gebräute Entenbrust</i>  | 23,90 |
| <i>Portweinjus / Rahmspitzkohl / Kartoffelgratin</i>                     |       |
| <i>Halbe, kross gebräute Ente (geschmort und entbeint)</i>               | 21,90 |
| <i>mit Honig glasiert / Kartoffelklöße mit Schmelze<br/>Apfelrotkohl</i> |       |

*Kleiner Beilagensalat*  
*als Zusatz zum Hauptgericht - 4,90*

## Vegetarisch & Vegan

---

|  |       |
|--|-------|
| <i>Frühlingsspaghettini mit Kräutern und Spargel</i>   | 15,90 |
| <i>Kirschtomaten / Rucola / Gemüsestreifen / Parmesan<sub>2</sub><br/>(auf Wunsch auch <b>vegan</b> möglich)</i> |       |
| <i>Gebäckene Falafel mit Joghurtdip</i>  | 13,90 |
| <i>Wildkräutersalat mit Blatt Petersilie / Kirschtomaten / Gurken</i>  |       |

# Fleisch

---

*Wählen Sie Ihr Steak!*

|   |              |
|---|--------------|
| <i>180g Rumpsteak aus Süd-Amerika</i>                 | <i>19,90</i> |
| <i>250g Rumpsteak aus Süd-Amerika</i>                 | <i>23,90</i> |
| <i>220g feinstes Rinderfiletsteak aus Deutschland</i> | <i>28,90</i> |

*Wählen Sie dazu 2 beliebige Beilagen und eine Sauce:  
Portweinjus / Pfefferrahm / Champignonrahm / Kräuterbutter*

---

*100 % US – Beef Burger*

|  |              |
|--|--------------|
| <i>200g Angus – Hereford Rindfleisch / Bacon / Käse / Blattsalat<br/>Tomate / Zwiebeln / Potato Dippers / Ketchup / Mayo<br/>(auf Wunsch auch mit <b>vegan</b> möglich )</i> | <i>17,90</i> |
|--|--------------|

*Argentinischer Steakhüfte – Saus Vide*

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Chimichurri / Bohnencassoulet / Zweierlei Gnocchi</i> | <i>21,90</i> |
|--|--------------|

*48 Stunden gegarter, zart & krosser Schweinebauch*

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Rahmspitzkohl / Kartoffelkrapfen / Portweinjus</i> | <i>18,90</i> |
|---|--------------|

*Gebratene Kalbsleber mit Apfel und Schmorzwiebeln*

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Kartoffel-Selleriepüree / Beilagensalat</i> | <i>18,90</i> |
|--|--------------|

*Rosa gebratene Lammfilets*

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Bohnencassoulet / Zweierlei Gnocchi</i> | <i>26,90</i> |
|--|--------------|

*Geschmorter Hirschbraten aus der Keule mit Pilzen*

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Wildjus / Preiselbeerbirne / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße</i> | <i>19,90</i> |
|---|--------------|

*Wiener Schnitzel vom Kalb*

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Beilagensalat / Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i> | <i>21,90</i> |
|--|--------------|

*Kalbsbäckchen an Portweinjus*

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Kartoffel-Selleriepüree / Beilagensalat</i> | <i>21,90</i> |
|--|--------------|

*Schweineschnitzel vom Rücken mit 2 beliebigen Beilagen*

|  |              |
|--|--------------|
| <i>--&gt; mit Zigeuner oder Jägersauce</i> | <i>15,90</i> |
|--|--------------|

|  |              |
|--|--------------|
| <i>--&gt; als „Holsteiner Art“ --&gt; Schnitzel natur / Spiegelei / Zwiebeln</i> | <i>15,90</i> |
|--|--------------|

## Versts Klassiker

---

|   |       |
|---|-------|
| <i>Westfälisches Schweineschnitzel</i>  | 14,90 |
| <i>Spiegelei / Pumpernickel / Schinken<sub>1</sub> / Bratkartoffeln<sub>1</sub> / Beilagensalat</i>                             |       |
| <i>Westfälenschüssel Anno 1889</i>  | 19,90 |
| <i>Schweinefilet / gerösteter Schinken<sub>1</sub> / Champignons / Spiegelei / Beilagensalat / Bratkartoffeln<sub>1</sub></i>   |       |
| <i>Herrenschüssel</i>   | 19,90 |
| <i>Schweinefilet / Geröstete Champignons und Zwiebeln / Tomaten / Mit Gouda überbacken / Beilagensalat / Kartoffelkroketten</i> |       |

## Desserts

---

|   |      |
|---|------|
| <i>Marinierte Beeren</i>  | 6,90 |
| <i>Mit hausgemachtem Vanilleeis</i>   |      |
| <i>Münsterländische Herrencreme „als Mousse“</i>  | 5,90 |
| <i>Frische Beeren / Süße Sahne</i>  |      |
| <i>Ofenwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern</i>  | 9,90 |
| <i>Hausgemachtes Vanilleeis / Schoko-Crunch / marinierte Beeren (Zubereitungszeit 16 min)</i> |      |
| <i>Crème Brûlée von der Tahitivanille</i>   | 7,90 |
| <i>Karamellisierte Vanillecreme</i>   |      |
| <i>Französische, ofenwarme Apfeltarte</i>   | 8,90 |
| <i>Crème Brûlée - Eis</i>   |      |
| <i>Zweierlei Sorbet :</i>   | 6,90 |
| <i>Zitrone- und Waldbeerensorbet</i>  |      |
| <i>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

# Menü - Aktion

## Wählen Sie ihr eigenes Menü

3 Gänge 29,90 € (Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert)

4 Gänge 34,90 € (Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert)

## Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Serranoschinken

Rucolasalat / Balsamicovinaigrette / Erdbeeren

-----  
Carpaccio vom Rind

Rucolasalat / Parmesan<sup>2</sup> / Kirschtomaten / Balsamico

-----  
Wildkräutersalat mit gebratenen Riesengarnelen

Erdbeeren / Radieschen / Mango / Kirschtomaten

-----  
Bruschetta „classie“

3 Scheiben geröstetes Baguette / Tomate / Balsamico

-----  
Champignons „à la creme“ mit frischem Schnittlauch

2 kleine Reibepätzchen / Gerösteter Speck 1 / Salatbouquet

-----  
Tartar vom Räucherlachs mit Avocado und Kresse

Wildkräutersalat / Gurken / Croutons

## Suppen

Paprikacremesuppe

Sahnehaube / Geröstete Chorizo / Shiso Kresse

(auch vegetarisch erhältlich)

-----  
Rahmsuppe von Frühlingkartoffeln

Sahnehaube / Geröstete Schinkenstreifen / Schnittlauch

(auch vegetarisch erhältlich)

Weitere Gerichte der Menüfolge befinden sich auf der Rückseite



## Hauptgerichte

180g Rumpsteak an Portweinjus  
Rahmspitzkohl / Kartoffelgratin

Wiener Schnitzel vom Kalb

Beilagensalat / Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Auf der Haut gebratene Wolfsbarschfilets

Ratatouilles / Kartoffelgratin

Rosa gebratene Entenbrust

Portweinjus / Rahmspitzkohl / Kartoffelgratin

Argentinischer Steakhüfte - Saus Vide

Chimichurri / Bohnencassoulet / Zweierlei Gnocchi

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

Rahmspitzkohl / Kartoffelkräften / Portweinjus

Ziegenkäseravidli mit Rosmarinbutter

Frische Kräuter / Portweifeigen / Wildkräutersalat

Geschmorte Kaninchenkeule

Portweinjus / Ratatouilles / Rosmarinkartoffeln /

Gebratenes Lachsfilet mit Frühlingsspaghettini

Spaghettini / Spargel / Kirschtomaten / Rucola / Parmesan<sup>2</sup>

(Auch als vegetarisches Gericht erhältlich)

## Desserts

Marinierte Beeren

Hausgemachtes Vanilleeis

Münsterländische Herrencreme

Klassisch zur Mousse aufgeschlagen

Creme Brulée von der Tahitivanille

Karamellisierte Vanillecreme


Zweierlei Sorbet :

Zitrone- und Waldbeerensorbet

Feine, ofenwarme Apfeltarte

Creme Brulée - Eis

( Schokoladenkuchen als Menüdessert → 5,- € Aufpreis )



Statt einem  
Dessert können Sie  
auch gern eine  
Kaffeespezialität  
erhalten !

(Alle Portionen sind für eine typische Menüfolge angepasst.)

