

# Vorspeisen und kleine Gerichte

---

WESTFÄLISCH  
genießen



<i>Gratinierter Ziegenkäse mit Serranoschinken</i> Rucolasalat / Balsamicovinaigrette / Erdbeeren	11,90
<i>Bruschetta „classic“</i> 3 Scheiben geröstetes Baguette / Tomate / Balsamico	6,90
<i>Gebackener Camembert mit mariniertem Blattsalat</i> Preiselbeermarmelade / Kirschtomaten / geröstete Cashewkerne	9,90
<i>Holländischer Königs-Matjes</i> Pumpernickel / Rote Zwiebeln / Salatbouquet + Bratkartoffeln und Speckbohnen → € 14,90	9,90
<i>Pfifferlinge „à la creme“ mit frischen Kräutern</i> 2 kleine Reibplätzchen / Gerösteter Speck / Salatbouquet (auch vegetarisch erhältlich)	13,90
<i>Carpaccio vom Rind</i> Wildkräutersalat / Parmesan <sup>2</sup> / Kirschtomaten / Balsamico	13,90
<i>Strammer Max</i> Graubrot / Geräucherter Schinken / Spiegelei / saure Gurke	8,90
<i>Wildkräutersalat mit gebratenen Riesengarnelen</i> Grüner Spargel / Erdbeeren / Mango / Radieschen Hauptgangportion: € 26,90	18,90

## Suppen

---

<i>Paprikacremesuppe</i> Sahnehaube / Shisokresse / Geröstete Chorizo (auch vegetarisch erhältlich)	5,90
<i>Pfifferlingcremesuppe</i> Pifferlinge / Sahne / Schnittlauch / Gerösteter Schinken (auch vegetarisch erhältlich)	6,90
<i>Gulaschsuppe</i> Rindfleisch / Kartoffeln / Paprika / Zwiebeln / Petersilie (auch vegetarisch / vegan erhältlich)	6,90

## Fisch

---

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

<i>Gebrautes Lachsfilet</i>	21,90
<i>Spaghetti / Pesto / Kirschtomaten / Rucola / Parmesan<sup>2</sup></i>	
<i>Auf der Haut gebräutes Wolfsbarschfilet</i>	22,90
<i>Weißweinschaum / Ratatouilles / Rosmarinkartoffeln</i>	

## Geflügel

---

<i>Gebraute Perlhuhnbrust an Portweinjus</i>	19,90
<i>Ratatouilles / gebräute Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Rosa gebräute Entenbrust</i>	23,90
<i>Portweinjus / Schwenkgemüse / Schupfnudeln</i>	
<i>„Coe au vin rouge“ Hähnchen in Rotwein</i>	17,90
<i>Portweinjus / Schwenkgemüse / gebräute Rosmarinkartoffeln</i>	

*Kleiner Beilagensalat*  
als Zusatz zum Hauptgericht - 3,90

## Vegetarisch & Vegan

---

<i>Frühlingsspaghetti mit Kräutern und Gemüsestreifen</i>	15,90
<i>Kirschtomaten / Rucola / Kräuterpesto / geröstete Dinkelflocken / Parmesan<sub>2</sub> (auf Wunsch auch <b>vegan</b> möglich )</i>	
<i>Gebäckene Falafel an Minz-Joghurt</i>	13,90
<i>Petersilien – Wildkräutersalat / 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*

---

<i>100 % US - Beef Burger</i>	<i>17,90</i>
<i>200g Angus – Hereford Rindfleisch / Bacon / Käse / Blattsalat Tomate / Zwiebeln / Potato Dippers / Ketchup / Mayo (auf Wunsch auch <b>vegan</b> möglich )</i>	

<i>Schweinesteak „Bauern Art“</i>	<i>15,90</i>
<i>Schwenkgemüse/ Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 1</i>	

<i>48 Stunden „Sous Vide“ gegarter, zart &amp; krosser Schweinebauch</i>	<i>18,90</i>
<i>Bohngemüse / Kartoffel-Krapfen / Schmorzwiebeln</i>	

<i>Rinderschmorbraten an Portweinjus</i>	<i>18,90</i>
<i>Schwenkgemüse / Kartoffelkroketten</i>	

<i>Rosa gebratene Lammfilets an Thymianjus</i>	<i>26,90</i>
<i>Ratatouilles / Gebratene Rosmarinkartoffeln</i>	

<i>Rosa gebratenes Rehrückenfilet mit Honig-Senf-Kruste</i>	<i>29,90</i>
<i>Bohngemüse mit Speck und Tomate / Kartoffelkrapfen</i>	

<i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i>	<i>21,90</i>
<i>Beilagensalat / Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 1</i>	

<i>Schweineschnitzel vom Rücken mit 2 beliebigen Beilagen</i>	
<i>--&gt; mit Zitronenscheibe</i>	<i>13,90</i>

<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>Westfalenschüssel 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 Erdbeeren</i>	6,90
<i>Mit hausgemachtem Vanilleeis</i>	
<i>Münsterländische Herrencreme „als Mousse“</i>	5,90
<i>Mit Schattenmorellen - Kirschen</i>	
<i>Ofenwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern</i>	9,90
<i>Hausgemachtes Vanilleeis / Schoko-Crunch / marinierte Erdbeeren (Zubereitungszeit 16 min)</i>	
<i>Macarons – Französisches Baisergebäck aus Mandelmehl</i>	8,90
<i>3 verschiedene Macarons / 1 Kugel Zitronensorbet</i>	
<i>Feine ofenwarme Apfeltarte</i>	8,90
<i>Creme Brulée - Eis</i>	
<i>Hausgemachte Sorbets:</i>	
<i>Zitrone / Waldbeeren / Erdbeer-Grand Marnier / Orange-Basilikum</i>	
	<i>je Kugel --&gt; 3,--</i>
<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

# 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 / marinierte Erdbeeren

---

Carpaccio vom Rind

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

---

Wildkräutersalat mit gebratenen Riesengarnelen

Kirschtomaten / Croutons / Mango / Erdbeeren

---

Bruschetta „classie“

3 Scheiben geröstetes Baguette / Tomate / Balsamico

---

Pfifferlinge „à la creme“ mit frischen Kräutern

2 kleine Reibplätzchen / Gerösteter Speck<sup>1</sup> / Salatbouquet

## Suppen

Paprikacremesuppe

Sahnehaube / Shisokresse / Geröstete Chorizo  
(vegetarisch)

---

Pfifferlingcremesuppe

Pifferlinge / Sahne / Schnittlauch / Gerösteter Schinken  
(vegetarisch)

Weitere Gerichte der Menüfolge befinden sich auf der Rückseite



## Hauptgerichte

180g Rumpsteak an Portweinjus  
Schwenkgemüse / Kartoffelkrapfen

Wiener Schnitzel vom Kalb

Beilagensalat / Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Auf der Haut gebratene Wolfsbarschfilets

Ratatouilles / Schwenkgemüse / Weißweinsauce

Rosa gebratene Entenbrust

Portweinjus / Rahmspitzkohl / Schupfnudeln

100 % US - Beef Burger

200g Angus - Hereford Rindfleisch / geräucherter Bacon /  
2 Scheiben Käse / Blattsalat / Tomaten / Zwiebeln  
Potato Dippers / Ketchup / Mayo (auf Wunsch auch **vegan** möglich )

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

Bohngemüse / Kartoffelkrapfen / Röstzwiebeln

Gebratene Perlhuhnbrust an Portweinjus

Ratatouilles / gebratene Rosmarinkartoffeln

Münsterländer Schweinefilet an Pfefferlingrahm

Schwenkgemüse / Kartoffelkroketten

Gebratenes Lachsfilet mit Frühlingsspaghetti

Pesto / Kirschtomaten / Rucola / Parmesan<sup>2</sup>

## Desserts

Marinierte Erdbeeren

Hausgemachtes Vanilleeis

Münsterländische Herrencreme

Klassisch zur Mousse aufgeschlagen

Macarons – Französisches Baisergebäck aus Mandelmehl

3 verschiedene Macarons / 1 Kugel Zitronensorbet

Kleine französische Käseauswahl

Mit Feigensenf und Honig

Feine, ofenwarme Apfeltarte

Crème Brûlée - Eis

( Schokoladenkuchen als Menüdessert → 5,-- € Aufpreis )

( Alle Portionen sind für eine typische Menüfolge angepasst. )



Statt einem  
Dessert können Sie  
auch gern eine  
Kaffeespezialität  
erhalten !