

Vorspeisen und kleine Gerichte

WESTFÄLISCH
genießen



<i>Gratinierter Ziegenkäse mit Serranoschinken</i> Feldsalat / Balsamicovinaigrette / Zwetschgen	11,90
<i>Bruschetta „classic“</i> 3 Scheiben geröstetes Baguette / Tomate / Balsamico	6,90
<i>Gebackener Camembert mit Salatbouquet</i> Preiselbeermarmelade / Kirschtomaten / geröstete Cashewkerne	9,90
<i>Marinierter Feldsalat mit Rote Bete und Croutons</i> Apfelbalsamessig / Gewürzbirne / Gerösteter Speck <small>(auch vegan erhältlich)</small>	9,90
<i>Champignons „à la creme“ mit frischem Schnittlauch</i> 2 kleine Reibplätzchen / Gerösteter Speck / Salatbouquet <small>(auch vegetarisch erhältlich)</small>	11,90
<i>Carpaccio vom Rind</i> Feldsalat / Parmesan ² / Kirschtomaten / Balsamico	13,90
<i>Strammer Max</i> Graubrot / Geräucherter Schinken / Spiegelei / saure Gurke	8,90
<i>Wildkräutersalat mit gebratenen Riesengarnelen</i> Kürbis / Cranberrys / Heidelbeeren / Kirschtomaten	19,90

Suppen

<i>Cappuccino von der Steckrübe</i> Gebackener Curry-Hähnchen-Stick / Dörrobst / Schnittlauch <small>(auch vegetarisch erhältlich)</small>	6,50
<i>Rahmsuppe von Curry Muskatkürbis</i> Sahnehaube / Geröstete Kürbiskerne / Schnittlauch <small>(vegetarisch)</small>	5,90

Fisch

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

<i>Gebratenes Lachsfilet</i>	21,90
<i>Spaghetti ni/ Curry-Kürbis / Kirschtomaten / Feldsalat / Parmesan²</i>	
<i>Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet</i>	22,90
<i>Weißweinschaum / Ratatouilles / Kartoffelkrapfen</i>	

Geflügel

<i>Gebratene Perlhuhnbrust an Portweinjus</i>	19,90
<i>Ratatouilles / Kartoffelkrapfen</i>	
<i>Rosa gebratene Entenbrust</i>	23,90
<i>Portweinjus / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße</i>	
<i>Brust Oder Keule von der Gans</i>	Je
<i>mit Honig glasiert / Kartoffelklöße mit Schmelze</i>	24,90
<i>Preiselbeeren / Apfelrotkohl / Gänsejus</i>	

Kleiner Beilagensalat
als Zusatz zum Hauptgericht - 4,90

Vegetarisch & Vegan

<i>Herbstspaghettini mit Kräutern und Hokkaidokürbis</i>	15,90
<i>Kirschtomaten / Feldsalat / Gemüsestreifen / geröstete Kürbiskerne / Parmesan² (auf Wunsch auch vegan möglich)</i>	
<i>Gebackene Falafel mit Joghurdip</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 Tomate / Zwiebeln / Potato Dippers / Ketchup / Mayo (auf Wunsch auch vegan möglich)</i>	<i>17,90</i>
--	--------------

Gebratenes Schweinesteak

<i>Rahmwirsing/ Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 1</i>	<i>15,90</i>
---	--------------

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

<i>Rahmwirsing / 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 an Thymianjus

<i>Rahmwirsing / Kartoffelkrapfen</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 1</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>--> mit Zigeuner oder Jägersauce</i>	<i>15,90</i>
--	--------------

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

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>Zwetschgenröster</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>Feine ofenwarme Apfeltarte</i>	8,90
<i>Crème Brûlée - Eis</i>	
<i>Zweierlei Sorbet :</i>	5,90
<i>Zitrone- und Waldbeerensorbet</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

Feldsalat / Balsamicovinaigrette / Zwetschgen

Carpaccio vom Rind

Feldsalat / Parmesan² / Kirschtomaten / Balsamico

Wildkräutersalat mit gebratenen Riesengarnelen

Kürbis / Cranberrys / Heidelbeeren / Kirschtomaten

Bruschetta „classie“

3 Scheiben geröstetes Baguette / Tomate / Balsamico

Champignons „à la creme“ mit frischem Schnittlauch

2 kleine Reibplätzchen / Gerösteter Speck¹ / Salatbouquet

Marinierter Feldsalat mit Rote Bete und Croutons

Apfelbalsamessig / Gewürzbirne / Gerösteter Speck
(auch vegetarisch erhältlich)

Suppen

Cappuccino von der Steckrübe

Gebackener Curry-Hähnchen-Stick / Dörrobst / Schnittlauch
(auch vegetarisch erhältlich)

Rahmsuppe von Curry Muskatkürbis

Sahnehaube / Geröstete Kürbiskerne / Schnittlauch
(vegetarisch)

Weitere Gerichte der Menüfolge befinden sich auf der Rückseite



Hauptgerichte

180g Rumpsteak an Portweinjus

Ratatouilles / Kartoffelkrapfen

Wiener Schnitzel vom Kalb

Beilagensalat / Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Auf der Haut gebratene Wolfsbarschfilets

Weißweinschaum / Ratatouilles / Kartoffelkrapfen

Rosa gebratene Entenbrust

Portweinjus / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße

100 % US - Beef Burger

200g Angus - Hereford Rindfleisch / geräucherter Bacon /
Käse / Blattsalat / Tomaten / Zwiebeln

Potato Dippers / Ketchup / Mayo (auf Wunsch auch **vegan** möglich)

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

Rahmwirsing / Kartoffelkrapfen / Portweinjus

Geschmorter Hirschbraten aus der Keule mit Pilzen

Wildjus / Preiselbeerbirne / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße

Münsterländer Schweinefilet an Champignonrahm

Beilagensalat / Kartoffelkroketten

Gebratenes Lachsfilet mit Herbstspaghettinis

Spaghettini/ Curry-Kürbis / Kirschtomaten / Feldsalat / Parmesan²
(Auch vegetarisch ohne Lachs erhältlich)

Desserts

Zwetschgenröster

Hausgemachtes Vanilleeis

Münsterländische Herrencreme

Klassisch zur Mousse aufgeschlagen

Crème Brûlée von der Tahitivanille

Karamellisierte Vanillecreme

Zweierlei Sorbet :

Zitronen- und Waldbeerensorbet

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 !