

# Vorspeisen und kleine Gerichte

---

70  
WESTFÄLISCH  
genießen



<i>Gratinierter Ziegenkäse mit Serranoschinken</i> <i>Rucolasalat / Balsamicovinaigrette / Erdbeeren</i>	12,90
<i>Bruschetta „classic“</i> <i>3 Scheiben geröstetes Baguette / Tomate / Balsamico</i>	6,90
<i>Tartar vom Räucherlachs mit Avocado und Kresse</i> <i>Wildkräutersalat / Gurken / Croutons</i>	12,90
<i>Pfifferlinge „à la creme“ mit frischem Schnittlauch</i> <i>2 kleine Reibeplätzchen / Gerösteter Speck / Salatbouquet</i> <i>(auch vegetarisch erhältlich)</i>	13,90
<i>Carpaccio vom Rind</i> <i>Rucolasalat / Parmesan<sup>2</sup> / Kirschtomaten / Balsamico</i>	13,90
<i>Wildkräutersalat mit gebratenen Riesengarnelen</i> <i>Erdbeeren / Radieschen / Mango / Kirschtomaten</i>	19,90
<i>Gebratene Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln</i> <i>Sommerlicher Blattsalat / Hausdressing / Kirschtomaten / Croutons</i>	14,90
<i>Holländische Neue Matjes</i> <i>Rote Zwiebeln / Speckbohnen / Bratkartoffeln</i>	15,90

## Suppen

---

<i>Paprikacremesuppe</i> <i>Sahnehaube / Geröstete Chorizo / Shiso Kresse</i> <i>(auch vegetarisch erhältlich)</i>	6,50
<i>Brokkolicremesuppe</i> <i>Sahnehaube / Gerösteter Landschinken / Croutons / Petersilie</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 / Pfifferlinge / Kirschtomaten / Rucola / Parmesan<sup>2</sup></i>	
<i>Auf der Haut gebräutes Wolfsbarschfilet</i>	22,90
<i>Weißweinschaum / Ratatouilles / Kartoffelgratin</i>	

## Geflügel

---

<i>Auf der Haut gebräute Perlhuhnbrust</i>	22,90
<i>Spaghettini / Pfifferlinge / Kirschtomaten / Rucola / Parmesan<sup>2</sup></i>	
<i>Rosa gebräute Entenbrust</i>	23,90
<i>Portweinjus / Rahmspitzkohl / Kartoffelgratin</i>	

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

## Vegetarisch & Vegan

---

<i>Spaghettini mit Kräutern und Pfifferlingen</i>	16,90
<i>Kirschtomaten / Rucola / Gemüsestreifen / Parmesan<sub>2</sub></i> <i>(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 Tomate / Zwiebeln / Potato Dippers / Ketchup / Mayo (auf Wunsch auch vegetarisch als „The Beyond Burger“ möglich )</i>	<i>17,90</i>
---	--------------

*Argentinischer Steakhüfte - Saus Vide*

<i>Chimichurri / Bohnencassoulet / 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>Beilagensalat / Kartoffelpüree</i>	<i>18,90</i>
---------------------------------------	--------------

*Rosa gebratene Lammfilets*

<i>Portweinjus / Bohnencassoulet / Gnocchi</i>	<i>26,90</i>
--	--------------

*Geschmorte Kalbsbäckchen*

<i>Jus / Beilagensalat / Kartoffelpüree</i>	<i>21,90</i>
---	--------------

*Wiener Schnitzel vom Kalb*

<i>Beilagensalat / Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</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

---

### Westfälisches Schweineschnitzel

Spiegelei / Pumpernickel / Schinken<sub>1</sub> / Bratkartoffeln<sub>1</sub> / Beilagensalat 14,90

### Westfalenschüssel Anno 1889

Schweinefilet / gerösteter Schinken<sub>1</sub> / Champignons / Spiegelei 19,90  
Beilagensalat / Bratkartoffeln<sub>1</sub>

### Herrenschüssel

Schweinefilet / Geröstete Champignons und Zwiebeln / Tomaten / 19,90  
Mit Gouda überbacken / Beilagensalat / Kartoffelkroketten

## Desserts

---

### Marinierte Beeren

Mit hausgemachtem Vanilleeis 6,90

### Münsterländische Herrencreme „als Mousse“

Frische Beeren / Süße Sahne 5,90

### Ofenwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Hausgemachtes Vanilleeis / Schoko-Crunch / marinierte Beeren 9,90  
(Zubereitungszeit 16 min)

### Crème Brûlée von der Tahitivanille

Karamellisierte Vanillecreme 7,90

### Französische, ofenwarme Apfeltarte

Schokoladeneis / Süße Sahne 8,90

### Zweierlei Sorbet :

Zitrone- und Waldbeerensorbet 6,90

### Gemischtes Eis mit Sahne

Vanille / Erdbeer / Schokolade / Süße Sahne 6,90

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

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

2 kleine Reibplätzchen / Gerösteter Speck 1 / Salatbouquet

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

Wildkräutersalat / Gurken / Croutons

## Suppen

Paprikacremesuppe

Sahnehaube / Geröstete Chorizo / Shiso Kresse  
(auch vegetarisch erhältlich)

-----  
Brokkolicremesuppe

Sahnehaube / Gerösteter Landschinken / Croutons  
(vegetarisch)

Weitere Gerichte der Menüfolge befinden sich auf der Rückseite



## Hauptgerichte

180g Rumpsteak an Portweinjus

Rahmspitzkohl / Kartoffelgratin

---

Auf der Haut gebratene Wolfsbarschfilets

Ratatouilles / Kartoffelgratin

---

Rosa gebratene Entenbrust

Portweinjus / Rahmspitzkohl / Kartoffelgratin

---

Argentinische Steakhüfte - Saus Vide

Chimichurri / Bohnencassoulet / Gnocchi

---

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

Rahmspitzkohl / Kartoffelkrapfen / Portweinjus

---

Ziegenkäseravidli mit Rosmarinbutter


Frische Kräuter / Portweifeigen / Wildkräutersalat

---

Gebratenes Lachsfilet

Spaghettini / Pfifferlinge / Kirschtomaten / Rucola / Parmesan<sup>2</sup>  
(Auch als vegetarisches Gericht erhältlich)

## Desserts



Statt einem  
Dessert können Sie  
auch gern eine  
Kaffeespezialität  
erhalten!

Marinierte Beeren

Hausgemachtes Vanilleeis

---

Münsterländische Herrencreme

Klassisch zur Mousse aufgeschlagen

---

Crème Brûlée von der Tahitivanille

Karamellisierte Vanillecreme

---

Zweierlei Sorbet :

Zitrone- und Waldbeerensorbet

---

Feine, ofenwarme Apfeltarte

Schokoladeneis / Süße Sahne

( Schokoladenkuchen als Menüdessert → 5,- € Aufpreis )

( Alle Portionen sind für eine typische Menüfolge angepasst. )

