



SPEISEKARTE

(Als berufener Euro-Toques Chef garantiere ich Ihnen regionale, saisonale sowie Lebensmittel ohne Zusatzstoffe)

Champagner-Senfcremesuppe mit karamellisiertem Staudensellerie
7,50 €

Kraftbrühe von der San Marzano Tomate mit gebratenem Pilzallerlei
6,90

Hausgemachter zweierlei Dip mit Schreiner's Brotauswahl
6,90 €

Carpaccio vom Weideochsen mit Weißwein- Balsamicovinaigrette
mariniert, altem Parmesan, Salatbouquet und Brotauswahl
17,50 €

Münsterländer Bauernblutwurst trifft Jakobsmuschel auf
Röstzwiebelstampf, Apfelkompott und Rübenkrautjus
kl. 11,90 € / gr. 16,90 €

Unser Wildkräutersalat in Granatapfelvinaigrette
mit:

-Trüffelhonig gratiniertem Ziegenkäse vom Hof Sondermann,
Cassiszwiebeln und Brotauswahl

kl. 12,50 € / gr. 15,90 €

oder

-Kikok-Hähnchenbrust mit Alpencurry mariniert und Brotauswahl

17,90 €

oder

-Gambas in Chili-Knoblauchöl mariniert mit, hausgemachter Aioli
und Brotauswahl

kl. 13,50 € / gr. 17,90 €



Feine Bandnudeln mit in Chili-Knoblauchöl gebratenen Gambas,
Cocktailtomaten, Lauchzwiebeln und Wildkräutergrün

19,90 €

Buntes Gemüse-Kokos-Curry mit Moosbeeren-Basmatireis und
Wildkräutergrün

16,50 €

Eichenhofschweinefilet rosa gegart auf karamellisierter Cognac-
Pfeffersauce, hausgemachten Petersilienspätzle und
Wildkräutersalat

23,90 €

Zartes Kalbsrückenschnitzel mit Schreiner's lauwarmem
Kartoffelsalat

22,90 €

Kikok-Hähnchenbrust „Supreme“ mit Alpencurry mariniert, Dijon-
Senfsauce, Kräuterschmörkes und mediterranem Gemüse

19,90 €

Steak vom Weidenochsen rückwärts gegart mit Pfeffersauce,
Prinzessbohnen im Speckmantel, Portweinzwiebeln und
Kräuterschmörkes

31,90

Mousse von weißer und brauner Schokolade mit Mandelcrunch
und Latschenkiefersauce

7,50 €

Bayrische Creme mit pochierten Cassispflaumen

6,90 €