



SPEISEKARTE

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

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

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

Unser Carpaccio mit Limetten-Orangenöl mariniert, altem Parmesan,
Salatbouquet und Brotauswahl
15,90 €

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

Unser Wildkräutersalat in Grauburgundervinaigrette
mit:

-Zitronen-Pfefferhonig gratiniertem Ziegenkäse vom Hof
Sondermann, Cassiszwiebeln und Brotauswahl
kl. 12,50 € / gr. 16,50 €

oder

-gebratener Brust vom Schwarzfederhuhn Label Rouge und
Brotauswahl
18,50 €

oder

-Gambas in Chili-Knoblauchöl mariniert mit, hausgemachter Aioli
und Brotauswahl
kl. 13,50 € / gr. 17,90 €



Linguine mit Kaiserschoten, Champignonblätter in
Zitronengrassauce mit marinierten Gambas und Wildkräutergrün
19,90 €

Teigtaschen gefüllt mit Pecorino und Feige mit sautiertem
Babyspinat, gerösteten Walnüssen in Pinienkernbutter
16,90 €

Eichenhofschweinefilet rosa gegart auf einem Urgetreide Bio-
Risotto verfeinert mit Blauschimmel Käse, Spargelbroccoli und
Cassissauce
23,90 €

Zartes Kalbsrückenschnitzel mit Schreiner's lauwarmem
Kartoffelsalat
23,50 €

Zarte „Supreme“ Brust vom Schwarzfederhuhn Label Rouge auf
Weißweibutter-Sauce mit sautiertem Fenchelgemüse und lila
Kartoffel-Gnocchi
21,90 €

Steak vom Färsen Roastbeef mit gebratenen Rosmarinkartoffeln,
Wildkräutersalat und unserer Bergkräuterbutter
31,90

Parfait von der Blutorange mit heimischen Beeren, Karamellsauce
und unserer Schokoterrine
7,90 €