



Speisekarte

Kalte Vorspeisen:

Rosa gegarter Kalbrücken mit einer Kapern-Vinaigrette mariniert, dazu ein Tatar von der gebeizten "Stiepeler Lachsforelle", schwarzer Olivencrunch, Kapernapfel und Brotauswahl 15,50

Schreiner's zweierlei Dip mit unserer Brotauswahl 6,90

Unser Wildkräutersalat in Grauburgunder-Vinaigrette mit Trüffelhonig, gratiniertem Ziegen-Frisch-Käse vom Hof Sondermann und Cassiszwiebeln 12,80

*oder wahlweise: mit gebratenen, marinierten Gambas 14,50
- dazu unsere Aioli mit Brotauswahl -*

Warme Vorspeisen:

Portion gebratene, marinierte Gambas in Chili-Knoblauch-Öl mit unserer Aioli und Brotauswahl 12,90

Münsterländer Blutwurst trifft Jacobsmuschel auf Kartoffel-Meerrettichstampf mit Schreiner's Apfel-Quitten-Kompott 12,50

Suppe:

Schreiner's legendäre Champagner-Senfcremesuppe mit karamelisieretem Staudensellerie 7,50

Salate:

Unser Wildkräutersalat in Grauburgunder-Vinaigrette mit Trüffelhonig, gratiniertem Ziegen-Frisch-Käse vom Hof Sondermann, Cassiczwiebeln 16,90

oder mit gebratenen, marinierten Gambas in Chili-Knoblauch-Öl und Aioli 18,50

*oder mit Maishähnchenbrust "Supreme" Lable Rouge und Cassiszwiebeln 17,50
- dazu servieren wir unsere Brotauswahl -*



Speisekarte

Vegetarisch:

Teigtaschen gefüllt mit Pecorino und Feige in Pinienkernbutter geschwenkt mit sautiertem Babyspinat, gerösteten Walnüssen, geriebener Parmesan und Wildkräutergrün 16,50

Gebratene Kräuterseitlinge mit Süßkartoffelgnocchis in Salbeibutter und geriebenem Parmesan 16,50

Hauptgerichte:

Feine Bandnudeln in Chili-Knoblauchöl geschwenkt mit gebratenen, marinierten Gambas und Wildkräutergrün 19,90

Coq au Vin mal anders- Ofenfrische Maishähnchenbrust "Supreme" mit geschmortem Wurzelgemüse in Rotwein-Sauce, Röstzwiebelstampf und Spargelbroccoli 21,50

Rosa gegartes Filet vom Duroc-Schwein auf karamelisierter Cognac-Pfeffersauce, hausgemachte Butterspätzle und Wildkräutersalat 24,90

Unser Schnitzel vom Münsterländer Kalb mit lauwarmem Kartoffelsalat 25,50

Rückwärts gegartes Filetsteak vom heimischen Rind (Dry Aged), Folienkartoffel mit gebratenem Pilzragout gefüllt, leichte Estragon-Senfcreme mit karamelisiertem Cognac-Pfefferrahm und Wildkräutergrün 33,90

Dessert:

Mousse von der belgischen Zartbitterschokolade mit einem Zwergorangenkompott 7,90

Feines Schokoladentörtchen mit Karamellkern, marinierten Brombeeren, Vanillesauce und Pistazieneis 8,50