

# Vorspeisen & Suppen

<b>KLEINER BROTKORB</b>	<b>7.90</b>
Steinofenbaguette   Kräuterbutter   Kräuterquark	
<b>KRÄFTIGE WILD BOUILLON</b>	<b>8.90</b>
mit Steinpilzravioli   Brot	
<b>WALDPILZCREME SUPPE</b>	<b>8.90</b>
Sahnehaube   Brot	
<b>COUSCOUS SPINAT KÜCHLEIN (vegan)</b> 	<b>11.90</b>
Tomaten Sugo   Salat	

# Kleinigkeiten

<b>KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE</b>	<b>15.90</b>
Speckmantel   winterliche Blattsalate   Rotweindressing   Brot	
<b>RINDERCARPACCIO</b>	<b>17.90</b>
Rucola   Parmesan   Baguette	
<b>KÄSE-PFÄNNCHEN</b>	<b>14.90</b>
Gebakener Salzlakenkäse vom Hof Oskamp aus Laer   Kartoffel Drillinge   Kräuter	



# Salate & Bowls

## SALATELLER SEEBLICK

17.90

hauseigene angemachte Salate |  
Hausdressing | Käsestreifen | Brot

## WARME BOWL „Asia“ (vegan)



19.90

Glasnudeln | hausgemachte Sauce „Asia Style“ |  
Champignons | Sellerie | Sprossen | Möhren

## EXTRAS FÜR UNSEREN SALATELLER & BOWL

gebratene Champignons +3,50 | Garnelen +7,- |  
Streifen vom Rumpsteak +8,- | -vom Hähnchen +6,-

# Hauptgerichte

-Unser Mittagsspecial: Zu jedem Hauptgericht gibt  
es eine Tagessuppe & Tagesdessert vom Haus dazu



## REGIONALES SCHNITZEL VOM BAUERNHOF

22.90

vom Hof Lütkehues aus Ochtrup  
in Aktivstallhaltung | Champignonrahmsauce |  
Bratkartoffeln | auf Wunsch mit Salat

## RUMPSTEAK (250Gr.)

33.90

Kirsch-Pfeffersauce | Glühweinzwiebeln |  
Bratkartoffeln | auf Wunsch mit Salat



## WILDSCHWEIN BURGER

23.90

Regionales Wildschweinpatty | Camembert |  
Preiselbeermayonnaise | Glühweinzwiebeln |  
Rucola | Country Potatoes

## KALBSKOTELETT

34.90

Kalbsrücken am Knochen | Spitzkohl Gemüse |  
Kartoffel Drillinge | Kräuterbutter

**SÜßKARTOFFEL GNOCCHI 19.90**

Karotten-Orangen Sauce | Speckstreifen |  
auf Wunsch mit Salat

**REHRAGOUT 28.90**

Spätzle | Rosenkohl | Preiselbeer-Birne

**HÄHNCHEN SPIEß 28.90**

Grillgemüse | Tomaten Ragout |  
Thymian Risotto

**FILET VOM KABELJAU 29.90**

Feigen-Senf Sauce | Thymian Risotto |  
auf Wunsch mit Salat

**UNSERE FORELLE IN 3 VARIATIONEN**

**IN MANDELBUTTER GEBRATEN 26.90**

Salzkartoffeln | Salat



**HAUSGERÄUCHERT 26.90**

Sahnemeerrettich | Bratkartoffeln | Salat

**IM OFEN GEBACKEN 26.90**

Ofengemüse | Zitronenpfeffer | Baguette

-Jeden Donnerstag ist „Forellendonnerstag“!  
Forellengericht inklusive Tagessuppe & Dessert,  
jede weitere Forelle nur +5.50

## Dessert

**KÄSEPLATTE 11.90**

Käsevariation | Feigensenf | Baguette

**SÜßE SÜNDE DES TAGES 9.90**

Fragen Sie gerne unser Team!

# Unsere Empfehlung

 **Feuerente Seeblick**   
**flambiert serviert**

Knusprig gebratene halbe Ente | Sauce |  
Apfel-Zimt Rotkohl | Klöße

28.90



## Weinempfehlung

Deutschland Pfalz trocken	<b>Spätburgunder QbA</b> <b>A. Diehl</b> Vollfruchtig und kräftig, Aromen von Kirsche und Pflaume, feine Säure mit nur wenig Gerbstoff	0.2   0.75	7.90   26.90
Italien Toskana trocken	<b>Sangiovese, Merlot</b> <b>Castello Toscano IGT</b> Frisches Bouquet mit roten Früchten wie Sauerkirsche und schwarzen Johannisbeeren, gut eingebundene Holzaromen, weichem Körper und etwas Tannin In Barrique ausgebaut	0.2   0.75	7.90   26.90