

Zum Löffeln...

Fruchtig Tomatensuppe, Sahnehäubchen (Allergene: Lactose)	€ 4,80
Münsterländer Kartoffelsuppe, Mettendchen-Taler (Allergene: Gluten, Lactose, Sellerie)	€ 4,80
Leckere Tafelspitzbrühe mit Gemüse, Butterklößchen aus Weißbrot, Ei, Butter, Milch, Salz, Muskatnuss	€ 4,80
Hausgemachte pikante Gulaschsuppe aus saftigem Rind- und Schweinefleisch, frischem Paprika, Chili, Kartoffeln, Mais, Kidneybohnen, Tomatenmark, edelsüßem Paprikapulver, Kümmel, Maisstärke und einem kleinen Hauch von Knoblauch	€ 4,80

Salate, Vorspeisen und Kleinigkeiten

Anti Pasti (eingelegtes Gemüse, Serranoschinken, Salami „Spianata Italiana“, Oliven, Bruchetta, Tomate-Mozzarella)	€ 9,50
Spinat - Kartoffeltaler auf Tellerlinsen-Ragout (Allergene: Hühnerei, Lactose, Sellerie)	€ 9,50
Bowle von Marktsalaten, Oliven, gekochtes Ei, Schinken¹¹-Käsestreifen¹	€ 9,50
2/3 Portion	€ 6,90
In Curry und Sojasoße marinierte Hähnchenbrust, angelegt an frischen Marktsalaten, Mango-Chili-Dipp	€ 11,50
Mit Honig & Thymian karamellisierter Ziegenkäse, marinierter Rucola, Apfelspalten, Bruchetta	€ 11,80

Bitte wählen Sie zu den Salaten Ihr Wunscheddressing: Olivenöl - Balsamico, Kräuterjoghurt, Senf-Meerrettichdressing,	

Unser Favorit: „Jonathan Burger“

Rindfleisch-Burger in rustikalem Hüttenbrot, pikante Mexico Salsa, gebratenes Ei, Bacon¹¹, € 13,50
Tomate, rote Zwiebeln, eingelegte Gurkenscheiben, Kartoffeldukaten
(Allergene: Hühnerei, Lactose, Gluten, Senf)

Auf Neptun's Spuren...

Jonathans Fischplatte	€ 21,50
Filets von Rotbarsch, Lachs und Zander, leicht in Weizenmehl gewendet, und in Rosmarin und Olivenöl gebraten. Eine in Knoblauchöl gebratene Riesengarnele, angerichtet auf Buttersoße, Gemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln (Allergene: Lactose, Gluten)	

Pasta, Pasta

Für unsere Pasta- Gerichte verwenden wir Pasta aus Hartweizengrieß, Ei und Trinkwasser.

Pasta mit Gemüsegulasch	€ 9,50
In Oliven-Knoblauch-Öl geschwenkte Tagliarini, Sellerie, Blumenkohl, Möhrchen, Brokkoli, Zucchini, Porree, Tomaten	

Aus der Pfanne und vom Rost

Westfälisches Krüstchen	€ 15,50
in Mehl, Ei und Weißbrotbröseln gewendete Schweineschnitzel, in Öl gebraten, Spiegelei, Saisongemüse, Bratkartoffeln mit Bacon ¹¹ & Zwiebeln	2 /3 Portion € 10,90
Holzfällersteak	€ 16,50
ca.250g gebratenes, leicht mit Meerrettich bestrichenes Schweinerückensteak mit Schmorzwiebeln, Bacon ¹¹ , Bratkartoffeln, Salate in Balsamico-Marinade	
Schweinefilet Madagaskar	€ 19,50
Saftig gebratene Schweinemedallions auf Cognac- Pfefferjus, Speckbohnen ¹¹ , gekräuterte Grilltomate, Kartoffelrösti	2/3 Portion € 13,80
In Butterschmalz gebratenes Original „Wiener Schnitzel“ aus dem Kalbsrücken	€ 19,80
Pommes frites, Marktsalate (Allergene: Lactose, Gluten, Hühnerei)	2/3 Portion € 14,50
Unser Steakteller für Feinschmecker	€ 21,50
Kleines, medium gebratenes Rumpsteak, Schweinefilet und Hähnchenbrust- Medallions, Bacon ¹¹ , Bratwürstchen, dazu eigens hergestellte Kräuterbutter (aus Butter, frischen Kräutern, Zitrone, Knoblauch, Salz, Pfeffer), Schmortomate, Speckböhnchen ¹¹ , Kartoffelspalten	

Traditionelles, In Butterschmalz gebratenes Cordon - Bleu € 20,50
(mit Schinken & Käse gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken) Gemüsebukett, Kartoffelrösti
(Allergene: Lactose, Gluten, Hühnerei)

Empfehlungs-Menü

Geräucherte Entenbrust an Blattsalaten, Orangen-Chili-Soße

Steak vom Rinderfilet medium gebraten im Pfeffermantel,
Speckböhnchen, Grillgemüse, Maiskrusteln

Parfait von Espresso & Kirsch

Menü € 29,00

(Allergene : Lactose, Gluten, Hühnerei, Chili)

Unser Regional - Menü

Münsterländer Kartoffelsuppe, Mettendchentaler

Tafelspitz in leichter Meerrettichsoße,
Pottlucke, rote Beete

Rote Grütze, Mövenpick-Vanilleiscreme

Menü € 21,50

(Allergene: Lactose, Sellerie, Hühnerei)