

„Other`s Kitchen“

Suppe-im Pott serviert

	<i>als Vorsuppe</i>	<i>im Pott</i>
Münsterländer Spargelcremesuppe mit viel Spargel (Allergene: Lactose)	€ 5,00	€ 7,50
Klare Rinderkraftbrühe, Butterklößchen, Gemüse (Allergene: Gluten, Lactose, Sellerie, Ei)	€ 4,50	€ 6,50
Jonathan`s Gulaschsuppe, hausgemacht Aus saftigem Rind-und Schweinefleisch frische Paprika, Chili, Kartoffeln, Mais, Kidneybohnen, Tomatenmark, edelsüßem Paprikapulver, Kümmel, Maisstärke und einem Hauch von Knoblauch (Allergene: Sellerie, Chili)	€ 4,50	€ 6,50

Steaks - Steaks - Steaks - Salatbar

Zu allen Steaks reichen wir Pommes frites, Kräuterbutter, dazu bedienen Sie sich an der reichhaltigen Salatbar mit Dressings & Zutaten (Allergene: Lactose, Citrus, Gluten, Senf)

Kalbsrückensteak	ca. 180 g	€ 25,00
Kalbsrückensteak	ca. 250 g	€ 30,00
Rumpsteak mit kleinem Fettrand	ca. 180 g	€ 25,00
Rumpsteak mit kleinem Fettrand	ca. 250 g	€ 30,00
Rinderfiletsteak	ca. 180 g	€ 31,00
Rinderfiletsteak	ca. 250 g	€ 36,00

Die oben aufgeführten Steaks bereiten wir Ihnen medium zu, falls Sie eine andere Garstufe bevorzugen, lassen Sie es uns bitte wissen!

Hähnchenbruststeak	ca. 200 g	€ 19,50
Steak vom Regio- Schweinerücken	ca. 250 g	€ 24,50

Extras: Cognac-Pfefferrahm € 2,50

Fleischlos lecker

Orientalisch abgeschmeckte Spinat-Semmel-Käsenocken, Linsenragout (Allergene: Gluten, Ei, Lactose, Chili, Sellerie)	€ 16,50
Frische Tagliatelle mit Olivenöl, leichter Knoblauchnote, Frühlingsgemüse (Allergene: Gluten, Ei, Sellerie)	€ 16,50
Kürbis-Chiasamen-Taler, Tomaten-Oliven-Zucchini-Gusto (vegan)	€ 18,50

„Other`s Kitchen“

Spargel von regionalen Spargelbauern

Portion Spargel (250g geschälter Spargel) mit Butter oder Sc. Hollandaise und Kartoffelchen (Allergene: Zitrus, Lactose) € 22,00

dazu wahlweise:

- **Schnitzel Wiener Art vom Regio-Schweinerücken** € 6,50
(Zitrone, Gluten, Ei)

- **ca. 180 g Rumpsteak vom Angus Beef** € 14,00

- **ca. 180 g Rinderfilet vom Angus Beef** € 18,00

- **Kräuterrührei** (Drei Eier von heimischen Hühnern aus Masholte) € 4,00

- **roher und gekochter Schinken¹¹** € 7,50

Überbackene Spargel-Schinkenröllchen¹¹ in leichter Sahne-Käsesoße und Kartoffelchen (Allergene: Lactose) € 21,50

Stangenspargel im Kräutercrêpes-Mantel, Sc. Hollandaise, Streifen von Räucherlachs (Allergene: Gluten, Lactose, Ei) € 21,00

Einfach gut

Hähnchenbrustschnitzel im Cornflakes-Mantel, Mango-Chili-Dipp Pommes frites, Salatbar (Allergene: Gluten, Chili, Ei) € 19,50

**„Westfälisches Krüstchen“
Paniertes Schnitzel vom Regio- Schweinerücken, Spiegelei, Bratkartoffeln¹¹, Salatbar** (Allergene: Zitrone, Gluten, Chili, Ei) € 21,50

**„Holzfällersteak“
Ca 250g Schweinerückensteak vom Regio- Schweinerücken, mit Meerrettich bestrichen, Schmorzwiebeln, Bacon¹¹, Bratkartoffeln¹¹, Salatbar** (Allergene: Chili, Ei, Lactose) € 24,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb, Bratkartoffeln¹¹, Salatbar (Allergene: Gluten, Ei) € 25,50

Milde Matjesfilets nach Hausfrauen Art, grüne Bohnen¹¹, Bratkartoffeln¹¹ (Allergene: Lactose) € 14,50

Gebratenes Duett von Lachs- & Zanderfilet, Buttersoße, Blattspinat, Rosmarinkartoffeln (Allergene: Gluten, Lactose, Zitrone) € 28,50

„Other`s Kitchen“

Für unsere kleinen Gäste (bis Ende 12 Jahre)

„Donald Duck“	Chicken Nuggets mit Pommes frites (Allergene: Gluten, Ei)	€ 8,50
„Mickey Maus“	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Erbsen und Pommes frites (Allergene: Gluten, Laktose, Ei)	€ 8,50

Und ist der Kinderteller leer, gibt's -Simsalabim-eine Kugel Eis hinterher!

Dessert

Allem kann ich widerstehen, nur der Versuchung nicht. Oscar Wilde

Hausgemachtes Tiramisu (Gluten, Lactose, Ei, Nüsse)	€ 6,50
Cremiges Vanilleeis & lauwarmer Brownie, marinierte Kirschen (Gluten, Lactose, Ei, Nüsse)	€ 7,50
Speiseeis nach Wahl, je Kugel (Allergene: Lactose, ggf. Farbstoff oder Nüsse) Mango, Erdbeere, Vanille, Schokolade, Schwarzwälder Kirsch	€ 2,00

Alle Preise inklusive der zur Zeit gültigen MwSt..

Kennzeichnung von Zusatzstoffen
1 mit Farbstoff, 9 mit Süßungsmitteln, 11 mit Nitritpökelsalz