

Saison

FrISCHE Pfifferlinge



FrISCHE Pfifferlinge

in Schnittlauchrahm, dazu gebackene Kartoffelplätzchen und Salat

18,50

gegrillte Filetmedaillons

mit frischen Pfifferlingen, Speckwürfeln, Bratkartoffeln und Salat

29,50

Schnitzel vom Landschwein

mit frischen Pfifferlingen, Speckwürfeln und Frühlingslauch dazu Bratkartoffeln und Salat

27,50

Neue holländische Matjes



pro Portion servieren wir Ihnen drei halbe Matjes

Matjes „Klassisch“

mit Salatbouquet, Böhnchen im Speckmantel und Bio-Ei, dazu knusprige Bratkartoffeln

16,00

Matjes „Hausfrauen Art“

mit Salatbouquet, Äpfeln und Zwiebeln in Joghurtsahnesauce, dazu knusprige Bratkartoffeln

16,00

Allergene und Zusatzstoffe können eingesehen werden, sprechen Sie uns gerne an. Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service.

Suppen

Grafschafter Hochzeitssuppe „Das Original“ 7,50
Rinderkraftbrühe | reichlich Einlage

Cremesuppe von der Strauchtomate   7,50
Tomatencremesuppe | Croûtons | süße Kirschtomate | Bio-Kresse

Vorspeisen & Co.

Steinofenbaguette  6,00
mit hausgemachtem Kräuter-Knoblauchdip


Bruschetta  8,50
geröstetes Ciabattabrot | Strauchtomatenwürfel | Lauchzwiebeln | rote Zwiebel | Knoblauch | überbacken mit Grana Padano

Rindercarpaccio 15,00
hausgemachtes Pesto verde | Salatbouquet mit Balsamico-Vinaigrette | Kirschtomaten | Grana Padano | Ciabattabrot | Salzbutter

Salate & Curry

Salat American 18,00
Pflücksalat mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen | American-Dressing | Pfirsichfilets | Kirschtomaten | Staudensellerie | Cashewkerne | Baguette | Salzbutter



Salat Ziegenkäse  17,50
gratinierter Ziegenkäse auf Ciabattabrot | Rosmarin-Blütenhonig | Pflücksalat & Rucola mit Balsamicodressing | gegrillte Champignons | Kirschtomaten | Sonnenblumenkerne

Grünes Thai Curry   17,50
Curry-Kokos-Rahm | Brokkoli | Mungobohnen | Paprika | Bambus | Lotuswurzel | Porree | Zuckerschote | Karotte | Ingwer | Ananas | Basmatireis

 **mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen** 21,50

Allergene und Zusatzstoffe können eingesehen werden, sprechen Sie uns gerne an. Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service.

Bowls & Pasta

Vegane Bowl 	17,50
geschmorter Kürbis gegrillter Kräuterseitling Hummus Sushi Reis Avocado Sesam Pflücksalat mit Walnussdressing Kirschtomaten gerösteter Nusscrunch Bio-Kresse	
Beef Bowl	22,00
geschmorter Kürbis gegrillter Kräuterseitling Hummus Sushi Reis Avocado Sesam Pflücksalat mit Walnussdressing Kirschtomaten gerösteter Nusscrunch Bio-Kresse gegrillte Roastbeefstreifen von der deutschen Färse	
Spaghetti mit Riesengarnelen	21,50
Spaghetti frischer Knoblauch Olivenöl Schalotte Kirschtomate Rucola 5 Garnelen	
Spaghetti all'arrabiata 	15,00
Spaghetti pikante Tomaten-Chili-Kräutersauce Rucola Grana Padano gebackene Kirschtomaten	

kleine Gerichte



Räucherlachs & Reibekuchen	17,50
Räucherlachs-Crumble zwei Kartoffelreibekuchen Bio-Ei Knoblauch-Kräuterdip Bio Kresse Salatbouquet	
Wilde Currywurst	15,00
zwei Wildbratwürste pikante Currysauce Steakpommes bunter Pflücksalat	

Fisch

Knusperfisch	23,00
gebackenes Seehechtfilet mit einer Semmelbrösel-Cashewkernkruste Süßkartoffelpommes Salatbouquet Zitrone Kräuter-Knoblauchdip	
Hamburger Pannfisch	28,00
Rotbarschfilet Bratkartoffeln Rührei Senfsauce Salat	

Allergene und Zusatzstoffe können eingesehen werden, sprechen Sie uns gerne an. Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service.

Schwein, Rind, Kalb, Wild & Geflügel

Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalb Steakpommes Preiselbeeren Zitrone Salat	28,00
zarte Rinderbäckchen Burgunderschmorsauce Kartoffelpüree Schalotten Brokkoli glasierte Möhren	28,00
Kuh auf der Wiese 250 Gramm Rumpsteak von der Münsterländer Färsse Brödeles Chimichurri bunter Pflücksalat	33,00
Kräuter-Hähnchenbrust Hähnchenbrust vom Hof Frohoff-Hülsmann mariniert mit Kräutern und Zitrone knackiges Pfannengemüse Süßkartoffelpommes Miso-Mayonnaise	26,00
Grafschafter Krüstchen Schnitzel vom Landschwein Bratkartoffeln Bacon Bio-Spiegeleier Rucola	21,50
Tomahawk Kotelett vom Bunten Bentheimer Schwein Schmorzwiebeln Kräuterbutter Bratkartoffeln Salat	27,50

Wildspezialitäten - nach Tagesempfehlung -



Burger

Classic Cheese Burger 180 Gramm Rindfleisch-Patty Brioche Bun Pflücksalat Bacon Schmorzwiebeln Tomate Cheddarkäse BBQ-Sauce Gewürzgurke Steakpommes	19,00
Wild Burger Burgerpatty vom Wildschwein und Reh Rucola Tomate Cheddarkäse Rotwein-Zwiebelmarmelade Orangenmayonnaise Sauerteig Bun Steakpommes	18,00
Saucen extra: Mayonnaise 1,00 Ketchup 1,00 Chimichurri 2,00 Miso-Mayo 1,80 Kräuter-Knoblauchdip 1,80	

Allergene und Zusatzstoffe können eingesehen werden, sprechen Sie uns gerne an. Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service.

Dessert

Bourbon Vanilleeis mit frischen Erdbeeren Schlagsahne Frische Minze	8,50
Salted Caramel Eis Salziges Karamelleis in einem Schokoladen-Blumentopf Knuspercrumble Toffeebrocken frische Beerenfrüchte	11,50
Schokoladen Malör Schokoladenküchlein mit geschmolzenem Kern Puderzucker Bourbon Vanilleeis frische Beerenfrüchte	10,50
Sorbet – verschiedene Sorten je Kugel wahlweise aufgegossen mit Prosecco + 3,50	3,00

Zukunftswald heute pflanzen!

Das ist NEU! Von jedem verkauften Wildgericht kommt 1,00 Euro unserem Zukunftswald-Projekt zugute. Dieses Projekt unterstützt die Neuanpflanzung und Pflege von zukunftssträchtigen Baumarten. Diese Aktion liegt uns sehr am Herzen, denn nur durch die nachhaltige Bewirtschaftung von Wäldern gelingt es uns u.a. CO₂ zu binden und lebenswichtigen Sauerstoff zu gewinnen. Mehr Informationen erhalten Sie auf unserer Website.



Regionale Produzenten

Eier - Biohof Diekmann, Quendorf | Gemüse - verschiedene Gemüsebauern aus dem benachbarten Münsterland | Hähnchen - Geflügelhof Frohoff-Hülsmann, Wettringen | Pasta - Pastamanufaktur Pasta Grande, Lohne | Kalbfleisch - Brünninghoff, Bocholt-Münsterland | Spargel - Biohof Gut Holsterfeld, Salzbergen | Schinken - Klümper Schinkenmanufaktur, Schüttorf | Brötchen und Brote - Bäckerei Sundag, Schüttorf | Wild - aus eigener und regionaler Jagd | Kuchen und Brot - Bäckerei Brüggemann, Schüttorf | regionale Spirituosen - Kornbrennerei W. Schümers Mühle, Schüttorf - Salzbergen | regionale Spirituosen - Sasse Feinbrennerei, Schöppingen | regionale Spirituosen - Heydt Private Kornbrennerei, Haselünne | Pumpnickel - Enking's Mühle, Emsbüren | Wurstspezialitäten - Slagerij Lesscher, de Lutte, Fleisch - Fleischerei Geiger, Rheine

Allergene und Zusatzstoffe können eingesehen werden, sprechen Sie uns gerne an. Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service.