

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  8,00
geröstetes Ciabattabrot | Strauchtomatenwürfel | Lauchzwiebeln | rote Zwiebel | Knoblauch | überbacken mit Grana Padano

Riesengarnelen 15,00
drei Riesengarnelen | Knoblauch-Chili-Ölivenöl | gebackene Kirschtomaten | Rucola | Baguette

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

Salate

Salat American 17,50
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

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

Curry, Bowls & Pasta

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

 **mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen** 21,50

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

frische handgemachte Pasta aus der Pasta-Manufaktur Pasta Grande | Lohne

Spaghetti mit Riesengarnelen 20,00
Spaghetti | frischer Knoblauch | Olivenöl | Schalotte | Kirschtomate | Rucola | 5 Garnelen

Spaghetti all'arrabiata  15,50
Spaghetti | pikante Tomaten-Chili-Kräutersauce | Rucola | gebackene Kirschtomaten

kleine Gerichte

Wilde Currywurst 15,00
zwei Wildbratwürste | pikante Currysauce | Steakpommes | bunter Pflücksalat

Ofengemüse  14,00
würzig gebackenes Ofengemüse | Rosmarinbrödeles |
geröstete Kürbiskerne | hausgemachter Kräuter-Knoblauchdip

Räucherlachs & Reibekuchen 17,50
Räucherlachs-Crumble | zwei Kartoffelreibekuchen | Bio-Ei |
Knoblauch-Kräuterdip | Bio Kresse | Salatbouquet

Avocadobrot  14,00
geröstetes Roggenbrot | Kräuterdip | Avocadoscheiben | Sesam | Bio-Kresse
Kirschtomaten | kleines Salatbouquet mit Walnussdressing



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

Fisch

Frischlachsfilet Brödekes Bunttes Pfannengemüse Zitrone Kräuterbutter	29,50
Knusperfisch gebackenes Seehechtfilet mit einer Semmelbrösel-Cashewkernkruste Süßkartoffelpommes Salatbouquet Zitrone Kräuter-Knoblauchdip	22,50
Nordsee Schollenfilet „Müllerin Art“ oder „Finkenwerder Art“ Petersilienkartoffeln Zitrone Salat	27,00

Schwein, Rind, Kalb & Geflügel

Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalb Steakpommes Preiselbeeren Zitrone Salat	28,00
Kalbsleber „Berliner Art“ Kartoffelpüree Schmorzwiebeln Apfelspalten Salat	27,00
zarte Rinderbäckchen Burgunderschmorsauce Kartoffelpüree Schalotten Brokkoli glasierte Möhren	27,00
Kräuter-Hähnchenbrust Hähnchenbrust vom Hof Frohoff-Hülsmann mariniert mit Kräutern und Zitrone knackiges Pfannengemüse Süßkartoffelpommes Miso-Mayonnaise	26,00
Lammhüfte vom Grill Chimichurri Brödekes grüne Böhnchen im Speckmantel	29,50
Grafschafter Krüstchen Schnitzel vom Landschwein Bratkartoffeln Bacon Bio-Spiegeleier Rucola	21,50
Kuh auf der Wiese 250 Gramm Rumpsteak von der deutschen Färse Brödekes Chimichurri bunter Pflücksalat	33,00

Wildgerichte -nach Jagderfolg-

Gerne empfehlen wir Ihnen frische Gerichte vom Wild, aus eigener und regionaler Jagd, mit korrespondierenden Beilagen.



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

Burger

Classic Cheese Burger 19,00
180 Gramm Rindfleisch-Patty | Brioche Bun | Pflücksalat | Bacon | Schmorzwiebeln |
Tomate | Cheddarkäse | BBQ-Sauce | Gewürzgurke | Steakpommes

1889 Burger 19,00
180 Gramm Rindfleisch-Patty | Sauerteig Bun | Rucola | Rotwein-Zwiebelmarmelade |
Tomate | Ziegenkäse | Preiselbeerchutney | Estragonmayonnaise | Steakpommes

Wild Burger 19,00
Burgerpatty vom Wildschwein und Reh | Rucola | Tomate | Cheddarkäse |
Rotwein-Zwiebelmarmelade | Orangenmayonnaise | Sauerteig Bun | Steakpommes

Saucen extra:

Mayonnaise 1,00 | Ketchup 1,00 | Chimichurri 2,00 | Miso-Mayo 1,80 | Kräuter-Knoblauchdip 1,80

Dessert

hausgemachte Rote Beerengrütze 7,50
Bourbon Vanilleeis

Walnusseis 9,50
mit karamellisierten Apfelspalten in Calvadosrahm & Nuss-Haferknusper

Salted Caramel Eis 11,50
Salziges Karamelleis in einem Schokoladen-Blumentopf |
Knuspercrumble | Toffeebrocken | frische Beerenfrüchte

Schokoladen Malör 10,50
Schokoladenküchlein mit geschmolzenem Kern | Puderzucker |
Bourbon Vanilleeis | frische Beerenfrüchte

Sorbet – verschiedene Sorten je Kugel 3,00
wahlweise aufgegossen mit Prosecco + 3,50

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

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 | Pumpernickel - Enking's Mühle, Emsbüren | Wurstspezialitäten - Slagerij Lesscher, de Lutte

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