

Suppen

- Grafschafter Hochzeitssuppe „Das Original“** 7,50
Rinderkraftbrühe | reichlich Einlage
- Cremesuppe von der Strauchtomate**   7,50
Tomatencremesuppe | Croûtons | süße Kirschtomate | Bio-Kresse
- Spargelcremesuppe**  7,50
mit einem Kresse-Sahnetupfer

Vorspeisen & Co.

- Steinofenbaguette**  6,00
mit hausgemachtem Kräuter-Knoblauchdip
- Bruschetta**  8,00
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 | Salzbuter

Salate

- Salat American** 17,50
Pflücksalat mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen | American-Dressing | Pfirsichfilets | Kirschtomaten | Staudensellerie | Cashewkerne | Baguette | Salzbuter
- 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

kleine Gerichte

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

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

Fisch



Frischlachsfilet 29,50
Brödekes | Bunttes Pfannengemüse | Zitrone | Kräuterbutter

Knusperfisch 22,50
gebackenes Seehechtfilet mit einer Semmelbrösel-Cashewkernkruste |
Süßkartoffelpommes | Salatbouquet | Zitrone | Kräuter-Knoblauchdip

Nordsee Schollenfilet „Müllerin Art“ oder „Finkenwerder Art“ 27,00
Petersilienkartoffeln | Zitrone | Salat

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



Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Wild & Geflügel

Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalb Steakpommes Preiselbeeren Zitrone Salat	28,00
zarte Rinderbäckchen Burgunderschmorsauce Kartoffelpüree Schalotten Brokkoli glasierte Möhren	27,00
Kalbsleber „Berliner Art“ Kartoffelpüree Schmorzwiebeln Apfelspalten Salat	27,00
Kuh auf der Wiese 250 Gramm Rumpsteak von der deutschen Färsche Brödekes 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
Lammfilet vom Grill Burgunder-Schmorsauce Brödekes grüne Böhnchen im Speckmantel	38,50
Wildschweinrücken vom Bentheimer Wald Wildschwein Burgunder-Schmorsauce Mandelbrokkoli Brödekes	36,50

Burger

Classic Cheese Burger 180 Gramm Rindfleisch-Patty Brioche Bun Pflücksalat Bacon Schmorzwiebeln Tomate Cheddar-Käse BBQ-Sauce Gewürzgurke Steakpommes	19,00
Wild Burger Burgerpatty vom Wildschwein und Reh Rucola Tomate Cheddar-Käse Rotwein-Zwiebelmarmelade Orangenmayonnaise Sauerteig Bun Steakpommes	19,00

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

hausgemachte Rote Beerengrütze Bourbon Vanilleeis	7,50
Salted Caramel Eis Salziges Karamelleis in einem Schokoladen-Blumentopf I Knuspercrumble I Toffeebrocken I frische Beerenfrüchte	11,50
Schokoladen Malör Schokoladenküchlein mit geschmolzenem Kern I Puderzucker I Bourbon Vanilleeis I 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 I Gemüse - verschiedene Gemüsebauern aus dem benachbarten Münsterland I Hähnchen - Geflügelhof Frohoff-Hülsmann, Wettringen I Pasta - Pastamanufaktur Pasta Grande, Lohne I Kalbfleisch - Brünninghoff, Bocholt-Münsterland I Spargel - Biohof Gut Holsterfeld, Salzbergen I Schinken - Klümper Schinkenmanufaktur, Schüttorf I Brötchen und Brote - Bäckerei Sundag, Schüttorf I Wild - aus eigener und regionaler Jagd I Kuchen und Brot - Bäckerei Brüggemann, Schüttorf I regionale Spirituosen - Kornbrennerei W. Schümers Mühle, Schüttorf - Salzbergen I regionale Spirituosen - Sasse Feinbrennerei, Schöppingen I regionale Spirituosen - Heydt Private Kornbrennerei, Haselünne I Pumpnickel - Enking's Mühle, Emsbüren I Wurstspezialitäten - Slagerij Lesscher, de Lutte

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