

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 | Salzbuter

Salate & Curry

Salat American 18,00
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

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

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

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

Fisch

Knusperfisch 23,00
gebackenes Seehechtfilet mit einer Semmelbrösel-Cashewkernkruste | Süßkartoffelpomes | 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 Färsche 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	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
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

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