







Suppen

- Cremesuppe von der Strauchtomate**   8,00
Tomatencremesuppe | Croûtons | süße Kirschtomate | Bio-Kresse
- Kürbis-Kokoscremesuppe**   8,00
geröstete und gesalzene Kürbiskerne | Kürbiskernöl

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
- Nordseekrabben – Granat** 17,00
Pumpernickel | Butter | Bio-Rührei | Schnittlauch | Salatbouquet

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**   18,00
Curry-Kokos-Rahm | Brokkoli | Mungobohnen | Paprika | Bambus | Lotuswurzel | Porree | Zuckerschote | Karotte | Ingwer | Ananas | Basmatireis
-  **mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen** 22,00

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

Bowls, Burger, Pasta & kleine Gerichte

Vegane Bowl 	18,00
geschmorter Kürbis gegrillter Kräuterseitling Hummus Sushi Reis Avocado Sesam Pflücksalat mit Walnussdressing Kirschtomaten gerösteter Nusscrunch Bio-Kresse	
Beef Bowl	22,50
geschmorter Kürbis gegrillter Kräuterseitling Hummus Sushi Reis Avocado Sesam Pflücksalat mit Walnussdressing Kirschtomaten gerösteter Nusscrunch Bio-Kresse gegrillte Roastbeefstreifen von der deutschen Färs	
Classic Cheese Burger	19,00
180 Gramm Rindfleisch-Patty Brioche Bun Pflücksalat Bacon Schmorzwiebeln Tomate Cheddar-Käse BBQ-Sauce Gewürzgurke Steakpommes	
Spaghetti mit Riesengarnelen	22,00
Spaghetti frischer Knoblauch Olivenöl Schalotte Kirschtomate Rucola 5 Garnelen	
Spaghetti all'arrabiata 	15,00
Spaghetti pikante Tomaten-Chilisauce Rucola Grana Padano gebackene Kirschtomaten	
Räucherlachs & Reibekuchen	17,50
Räucherlachs-Crumble zwei Kartoffelreibekuchen Bio-Ei Sour Cream Bio Kresse Salatbouquet	
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.

Fisch

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

Schwein, Rind, Kalb, Wild & Geflügel

Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalb Steakpommes Preiselbeeren Zitrone Salat	28,00
Kalbsleber „Berliner Art“ Kartoffelpüree Schmorzwiebeln Apfelspalten 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	35,00
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	22,00
Tomahawk Kotelett vom Bunten Bentheimer Schwein Schmorzwiebeln Kräuterbutter Bratkartoffeln Salat	28,00



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

Dessert

Walnusseis mit karamellisierten Apfelspalten in Calvadosrahm & Nuss-Haferknusper	9,50
Bourbon Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl getoppt von gerösteten und gesalzenen Kürbiskernen	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
warme Butterwaffel mit Bourbon Vanilleeis Sahne Puderzucker	9,50
Sorbet – verschiedene Sorten je Kugel wahlweise aufgegossen mit Prosecco + 3,50	3,00

Zukunftswald heute pflanzen!

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

u.a. Eier - Biohof Diekmann, Quendorf | Gemüse - verschiedene Gemüsebauern aus dem benachbarten Münsterland | Hähnchen - Geflügelhof Frohoff-Hülsmann, Wettringen | Kalbfleisch - Brüninghoff, 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, Fleisch - Fleischerei Geiger, Rheine

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