

## 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

**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

**Ochsenherztomate mit Bio-Burrata**  15,00  
Basilikumpesto | Olivenöl | Balsamicocreme | Rucola | Steinofenbaguette

## Salate

**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

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

**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 | Rosmarinbrödeles |  
geröstete Kürbiskerne | hausgemachter Kräuter-Knoblauchdip



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

**Holländische Matjesfilets** 16,00  
drei Matjesfilets | Sauce „Hausfrauen Art“ | Bratkartoffeln | Bio Ei | Salatbouquet

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

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

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

## Fisch

<b>gegrilltes Rotbarschfilet</b> Brödekes   frischer Blattspinat   Zitrone   Kräuterbutter	27,00
<b>Knusperfisch</b> gebackenes Seehechtfilet mit einer Semmelbrösel-Cashewkernkruste   Süßkartoffelpommes   Salatbouquet   Zitrone   Kräuter-Knoblauchdip	23,00
<b>Hamburger Pannfisch</b> Rotbarschfilet   Bratkartoffeln   Rührei   Senfsauce   Salat	28,00

## Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Wild & Geflügel

<b>Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalb</b> Steakpommes   Preiselbeeren   Zitrone   Salat	28,00
<b>zarte Rinderbäckchen</b> Burgunderschmorsauce   Kartoffelpüree   Schalotten   Brokkoli   glasierte Möhren	28,00
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> Kartoffelpüree   Schmorzwiebeln   Apfelspalten   Salat	27,50
<b>Kuh auf der Wiese 250 Gramm</b> Rumpsteak von der Münsterländer Färsche   Brödekes   Chimichurri   bunter Pflücksalat	33,00
<b>Kräuter-Hähnchenbrust</b> Hähnchenbrust vom Hof Frohoff-Hülsmann   mariniert mit Kräutern und Zitrone   knackiges Pfannengemüse   Süßkartoffelpommes   Miso-Mayonnaise	26,00
<b>Grafschafter Krüstchen</b> Schnitzel vom Landschwein   Bratkartoffeln   Bacon   Bio-Spiegeleier   Rucola	21,50
<b>Tomahawk Kotelett vom Bunten Bentheimer Schwein</b> Schmorzwiebeln   Kräuterbutter   Bratkartoffeln   Salat	27,50
<b>Rehrücken vom Bentheimer Wald Reh</b> Burgunder-Schmorsauce   Mandelbrokkoli   Brödekes	42,00



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

**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

**Bourbon Vanilleeis mit frischen Erdbeeren** 8,50  
Schlagsahne | Frische Minze

**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. CO<sub>2</sub> 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.