

Speisekarte





VORSPEISEN

Salatteller »Börse« mit Landbrot, Himbeer-, Joghurt- oder Frenchdressing zur Wahl	4,70 €
Kartoffel Röstinchen mit Räucherlachs und Sauerrahm	12,60€
Rote Beete Mozzarella Schnittlauch-Dressing Rote Beete-Meerrettich-Espuma, Pumpernickel Crunch	12,50 €
Gebackener Ziegenkäsetaler und buntem Salat mit Himbeer-Dressing, karamellisierte Walnüsse, Feigensenf, Brioche	9,80 €
Kartoffel-Wedges mit Guacamole	5,20€
Nacho Platte mit Jalapeños und roten gepickelten Zwiebeln mit Chilli Cheese Sauce. Guacamole, oder Sour Cream	6,30€
auf Wunsch Hackfleisch Crumble	8,30 €

SUPPEN

Westfälische Kartoffelsuppe mit Wienerle	5,60 €
3K Suppe – Karotte trifft Kafir Limette und Kokos dazu gebackene Garnele	7,30 €

KALTE & WARME GERICHTE

Sauerfleisch vom Duroc Schwein mit Röstkartoffeln und hausgemachter Sauce Remoulade	16,80 €
Hausgemachtes Zwiebelfleisch – Kasslerscheiben süß sauer eingelegt und Röstkartoffeln	16,50€
Roastbeef vom heimischen Rind, rosa gebraten mit Sauce Tatar und Röstkartoffeln	19,40 €

FISCH-GERICHTE

Kibbeling mit Dill-Kartoffeln, Sauce Remoulade und Haussalat	19,20 €
Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Ebly-Risotto, Erbsenpüree	22,60 €
und Rieslingsauce	



Speisekarte





VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Gebackener "Le Petit Alba" aus Cashewnüssen – Mini Brioche, bunter Blattsalat mit Himbeer-Dressing, karamellisierte Walnüsse und Feigensen	13,80 € f
"Le Petit Lorrain" für 2 Personen – aus dem Backofen – Sautiertes Topping in Olivenöl, Tomaten, Knoblauch, Thymian, Oliven dazu Baguettescheiben	p. Pers. 13,00 €
Kartoffelrösti, Erbsenpüree und geschmolzenen Cherry-Tomaten mit Sour Cream	12,50 €
Rote Beete-Schnitzel mit cremigem Ebly Risotto und Parmesan Espuma	14,30 €
Wirtshaussalat-Bowle – Kartoffelsalat, Ebly-Salat, Linsensalat, Krautsalat und Blattsalat mit Himbeer- oder Joghurt Dressing	11,50 €
Waldpilz-Risotto mit Parmesan Espuma und gebackenem Ofengemüse mit Portwein Schalotten	17,10 €

FLEISCH-GERICHTE

Steakpfanne »Börse« vom Duroc Schwein & Charolais Rind aus dem Münsterland, Röstzwiebeln und gebratenen Pilzen	23,20€
Kotelett vom Duroc Schwein mit Kräuterbutter und buntem Ofengemüse	19,50€
Rumpsteak vom Charolais Rind, 250g mit Kräuterbutter und Haussalat	24,60€
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Waldpilzen dazu gerösteter Blumenkohl	18,10€
Schnitzel mit Pumpernickelsauce und geröstetem Blumenkohl	18,30€
Schnitzel nach "Wiener Art" mit Champignons in Rahmsauce	18,30 €
Beilagen zur Wahl: Röstkartoffeln, Steak-Pommes oder Rosmarin-Kartoffeln	

DESSERTS

Herrencreme mit Strohrum und Schokoladen-Splitter	5,90 €
Damencreme mit Eierlikör, Sauerkirschen und Schokoladen-Splitter	5,90€
Sambuca Eiscreme, Kaffee Crumble und Mousse au Chocolat	7,50 €