

## **Sommersalat**

*mit gebratenen Pfifferlingen*

12,50 €

## **Caprese**

*reife Tomatenscheiben mit Rucolapesto und  
Mozzarellakugeln*

9,80 €

## **Cappuchino von Pfifferlingen**

*Schnittlauchsahne und Knoblauchcroutons*

5,50 €

\*\*\*\*

## **gebratenes Sommergemüse**

*mit Pfifferlingen und Kartoffelwürfeln  
zu Ziegenkäse mit Feigensenf*

14,50 €

## **Ragout von Pfifferlingen**

*und Champignons mit bunten Zwiebel auf  
Kräutercrepes*

*mit westfälischem Knochenschinken*

16,70 €

## **Saltimbocca von der Poulardenbrust**

*mit Salbei in Parmaschinken gerollt  
mit Pfifferlingen in Sahnesoße  
zu unseren Gnocci und Salat*

18,80 €

*Matjestatar  
auf  
Gurkencarpaccio*

\*\*\*

*Cappuccino  
von Frühlingslauch*

\*\*\*

*Hirschfilet  
im Speckmantel auf Pfifferlingen  
dazu gebratene Spätzle*

\*\*\*

*Macadamia-Nuss-Parfait  
auf  
Joghurtschaum*

4 Gang 36 €  
3 Gang (o. Vorspeise) 29 €

Eine Speisekarte mit deklarierungspflichtigen Kennzeichnungen und Deklarierungen halten wir bereit.

Gerne können Sie die zur Information erhalten.

## Suppen

### *Münsterländer Festtagssuppe*

*Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Klößchen und Gemüseeinlage*

*4,00 €*

### *Möhren Ingwer Suppe*

*mit frittiertem Rucola*

*4,80 €*

## Vorspeisen

*frische Saisonsalate mit leckerem Mango-Maracuja Dressing*

*mit Hähnchenbruststreifen 11,50 €*

*mit Schafskäse 9,50 €*

### *Carpaccio*

*hauchdünn geschnittene Scheiben vom Rind  
mit Rucola, Parmesan und gereiften Balsamico*

*12,80 €*

### *leicht geräucherte Wildlachsscheiben*

*Dill Senf Sauce*

*auf Reibekuchen*

*12,80 €*

## Hauptgerichte

### **gold-braun gebratenes Cordon Bleu**

*traditionell gefülltes Schweineschnitzel mit jungem Gouda und Kochschinken mit dick geschnittenen Steak-House Pommes und einem Salatteller*

15,90 €

### **„Saltenhofs“ Unser Klassiker!**

*saftiges Schweinefilet am Stück gebraten, ummantelt von krossem Parma-Schinken auf bissfest geschwenktem Paprika-Champignongemüse dazu reichen wir gratinierte Sahne-Kartoffeln*

17,90 €

### **Rinderfilet**

*auf Gorgonzolasauce zu Mandelbrokkoli und Herzoginkartoffeln*

27,60 €

### **Lammrückenfilet**

*zu Kartoffel Sellerie Stampf umlegt mit gebratenen Auberginen und Zucchini*

22,50 €

## Vegetarisch

### **„Veggie Burger“**

*knusprig getoastete Sesambrötchenhälften  
belegt mit Gemüse -Bratlingen, Tomate, Zwiebel  
Mozzarella und Pesto*

13,50 €

### **Steinpilz Ravioli**

*mit herzhaftem Gorgonzolakäse, Broccoli röschen  
und geschmorten Cherrytomaten*

13,90 €

## Fischgerichte

### **Matjesfilet**

*auf Vollkornbrot und rote Zwiebeln*

9,80 €

### **Maischollenfilet**

*gebraten und serviert auf Spitzkohl in Trüffelrahm  
dazu Gnocci mit Tomatenwürfeln*

22,50 €

### *Antonia's leckere Herrencreme*

*mit knackigen Zartbitter-Schokoladensplitter*

*4,90€*

### *Orangen-Mango Halbgefrorenes*

*auf Cointreausöße mit frischen Früchten*

*4,90€*

### *Frischer Obstsalat*

*mit Vanillecreme und braunem Rohrzucker flambiert,*

*dazu eine Kugel cremiges Joghurteis*

*5,90€*

### *Digestif*

*Eau de vie aus dem Ballon* 2 cl 3,90 €

*Graf Arnold Kümmelaquavit* 2 cl 2,50 €

*Ramazotti* 2 cl 2,50 €

*Schümli* 2,50 €

*Cappuccino* 3,00 €

*Espresso* 2,50 €

*Latte Macchiato* 3,30 €

*Ristretto*, klein, schwarz, stark mit Amarettinis 2,50 €

*Zu diesen Kaffeespezialitäten servieren wir hausgemachtes Gebäck.*