

★ *Winterspecials* ★

Caprese

klassisches Tomaten und Mozzarelladuo

7,50 €

Bruschetta

*Weisbrotbaguette mit frischem Mix aus Tomaten,
Kräutern und Knoblauch*

6,50 €

Flammkuchen

belegt mit Waldpilzen, Rucola und Katenschinken

11,50 €

Meer trifft Hausmannskost

geräucherter Lachs auf Reibekuchen

serviert mit hausgener Dill- Senf- Sauce

11,50 €

Poularden- Saltimbocca

*gefüllte Poularde mit Schinken und Salbei auf Ratatouille und
Gnoccis*

20,90 €

Unser Menü

feines Forellenmousse

auf

Gurkencarpaccio

Drei Stüppchen

Möhren-, Ingwer-, Waldpilz- und Kaiserschotencreme

Kalbsteilet

Rosa gebraten auf Trüffelsteitzkohl

dazu reichen wir hausgemachte Pomme Macaire

Macadamia-Nuss-Parfait

auf

Joghurtschaum

4 Gang 41,50 €

3 Gang (o. Vorspeise) 29,50 €

*All unsere Speisen können diverse Unverträglichkeiten beinhalten, unser Service
hilft Ihnen gern weiter.*

Suppen

Münsterländer Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Klößchen und Gemüseeinlage

4,00 €

Möhren- Ingwer- Rahmsuppe

mit frittiertem Rucola

4,80 €

Vorspeisen

Salate der Saison mit Mango-Maracuja Dressing

mit Hähnchenbruststreifen 11,50 €

mit Schafkäse 9,50 €

Carpaccio

hauchdünn geschnittene Scheiben vom Rind

mit Rucola, Parmesan und gereiften Balsamico

12,80 €

Rote Beete Traum

Carpaccio von Roter Beete mit Rucola, geröstete

Sonnenblumenkerne und Schafkäse

11,80 €

Hauptgerichte

Cordon Bleu

*Gold gebratenes Schweineschnitzel traditionell gefüllt mit jungem Gouda
und Kochschinken dazu dick geschnittenen Steak-House Pommes
und einem Salatteller*

15,90 €

„Saltenhofs“ unser Klassiker!

*saftiges Schweinefilet am Stück gebraten,
ummantelt von krossen Parmaschinken
auf bissfest geschwenktem Paprika-Champignongemüse.
dazu reichen wir gratinierte Sahnekartoffeln*

17,90 €

Hirschbraten

*mit Waldpilzen an Wildpreisselbeersauce
dazu servieren wir gebratene Knödel*

23,90€

Lammkeule

*umlegt mit gebratenen Auberginen und Zucchini
zu Kartoffel- Selleriepüree*

22,50 €

Vegetarisch

„Wintergemüse“

*Gemüse der Saison in Butter geschwenkt,
mit Ziegenkäse und Feigensenf gratiniert*

15,90 €

Gefüllte Zucchini

*grüne Zucchini gefüllt mit Gemüse, überbacken mit Schafskäse
dazu reichen wir Gemüsereis*

13,90 €

Fischgerichte

Duo aus dem Meer

*Atlantikzunge und Garnelen auf Spinatpaghettinis,
auf Wunsch reichen wir Parmesan a part*

22,50 €

Matjes „Hausfrauen- Art“

Klassische Apfel- Mayonnaise Sauce und krosse Bratkartoffeln

14,90 €

Antonia's leckere Herrencreme

mit knackigen Zartbitter-Schokoladensplitter

4,90€

Orangen-Mango Halbgefrorenes

auf Cointreausofße mit frischen Früchten

4,90€

Frischer Obstsalat

mit Vanillecreme und braunem Rohrzucker flambiert,

dazu eine Kugel cremiges Joghurteis

5,90€

Digestif

<i>Eau de vie aus dem Ballon</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90 e</i>
<i>Graf Arnold Kummelaquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 e</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 e</i>
<i>Schümli</i>		<i>2,70 e</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>3,50 e</i>
<i>Espresso</i>		<i>2,80 e</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>3,50 e</i>
<i>Ristretto</i> , klein, schwarz, stark mit Amarettinis	<i>2,80 e</i>	

Zu diesen Kaffeespezialitäten servieren wir hausgemachtes Gebäck.