

**Zehn sind geladen, zwanzig gekommen,  
gieß Wasser zur Suppe, heiß alle  
willkommen.**

**Die Küche empfiehlt:**

**zuerst...**

\*Schwarzwurzelcreme mit getrüffelten  
Pumpernickelcroutons -vegi- 8,90 €

\*Geschmolzener Fetakäse aus dem Ofen mit Kirschtomaten,  
Kräuterpesto, Wildkräutersalat & Hafercrackern -vegi- 14,80 €

**...danach**

\*Filet vom Wolfsbarsch mit Petersilienwurzelpüree,  
Tomaten-Zwiebelsalat, frittierten Kapern & Wildkräutern 25,80 €

\*Gebackene Aubergine auf würzigem Tomaten-Hummus  
mit Petersiliensalat -vegi- 19,50 €

\*Klassisch paniertes Kotelett vom Münsterländer Aktivstall-Schwein  
mit Bratkartoffeln, Krautsalat & Honig-Senf Jus 24,80 €

**& Süßes**

Gefüllter Germknödel mit Vanillesoße,  
Kirschen & Mohn-Crumble 9,80 €

## Vorspeisen & kleine Gerichte

---

\*Salat der Saison „Zum Grünen Gaul“  
mit Möhre, Rotkraut, Sellerie, Bete, Bohnen,  
Ur-Getreide & Backensholzer Deichkäse -wahlweise mit  
Joghurt-Salatsoße oder Essig & Öl,  
klein 12,80 € // groß 20,80 €

> gerne auf Wunsch mit:

\*gekräuterten Maishähnchen-Filetstreifen + 6,80 €

\*Planted.Chicken + 6,80 €

\*Gemüse Tatar mit Bio Eigelb,  
dazu geröstetes Brot & eingelegtes Gemüse  
(vegetarisch, auch vegan möglich)...12,80 € // groß 20,80 €  
> gerne auf Wunsch mit Bratkartoffeln + 4,50 €

\*Rindertatar „klassisch“  
angemacht mit Bio Eigelb, Kräutern,  
dazu geröstetes Brot & eingelegtes Gemüse...16,50 € // groß 22,80 €  
> gerne auf Wunsch mit Bratkartoffeln + 4,50 €

\*Gebackene Kartoffelplätzchen mit Wildkräutersalat  
& Meerrettichcreme mit wahlweise:  
\*hausgebeiztem Lachs oder  
\*rosa gebratenem Roastbeef vom Simmentaler Rind  
(als Vorspeise / als Hauptgang) 15,80 € / 22,80 €

\*Hausgemachte geschmelzte Schwäbische „Herrgottsbescheißerle“  
mit Kartoffelsalat & Schmorzwiebeln  
gefüllt mit Kalbfleisch  
oder vegetarisch gefüllt mit Pilzen  
als Vorspeise 15,00 € // groß mit gemischtem Salat 22,80 €

## Hauptspeisen

---

\*Semmelknödel mit Spinat und Käse mit Bergkäsesauce, geröstete Kerne & kleiner gemischter Salat -vegetarisch- 19,90 €

\*Gefüllte Spitzpaprika mit Getreide und Walnüssen mit Kürbispüree & Gemüse-Bratensoße -vegan- 19,80 €

\*Lachsfilet auf Linsenrisotto mit Staudensellerie, Kirschtomaten & Spinat 21,80 €

\*Burger mit hausgemachtem Leberkäse im Laugen Brioche-Brötchen mit süßem Senf, Schmorzwiebeln & Spiegelei dazu Krautsalat (gerne auch vegetarisch mit Maultasche) 19,80 €

\*Knuspriges Schnitzel vom Schweinefilet mit Jägersoße, Bratkartoffeln & kleinem Salat 23,80 €

\*Deftige Ochsenfetzen vom Simmentaler Rind in Schmorsoße mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & Salat 28,80 €

\*Schmorbraten vom Rind mit Petersilienwurzelpüree, Speck-Rosenkohl & Staudensellerie-Chutney 24,80 €

## Süßes

---

\*Schokocreme mit Vanilleeis, glasierten Orangenfilets & Blutorange -vegan- 9,80 €

Unsere Empfehlung dazu:

2009 Colheita Tawny Port, Niepoort 5cl 7,50€