

SUPPEN

<i>Tagessuppe</i>	3,00 €
<i>Französische Zwiebelsuppe</i> <i>mit gratiniertem Käsecrouton</i>	4,00 €
<i>Tomatencremesuppe</i> <i>mit Gin-Sahne</i>	4,00€

KALTE SPEISEN

<i>Salat „Tonno“ mit Thunfisch und Zwiebelringen</i>	8,00 €
<i>Bunter Salatteller mit Schinken- Käse</i>	8,50 €
<i>Carpaccio vom Rinderfilet</i> <i>dazu Baguette, geriebener Parmesan und Balsamico und Olivenöl</i>	12,50 €
<i>Tatar vom Rinderfilet</i> <i>dazu Ei, Kapern, Gewürzgurke, Senf und Zwiebeln</i>	13,50 €

WARME VORSPEISEN

<i>Weinbergschnecken in Knoblauchbutter, dazu Baguette</i>	5,50 €
<i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark</i> <i>an einem Salatbouquet</i>	6,50 €
<i>Gratinierter Hirtenkäse,</i> <i>mit Zwiebel- und Tomatenringen, Olivenöl, dazu Baguette</i>	6,50 €
<i>Lachsroulade an Honig-Senfsauce,</i> <i>an einem Salatbouquet</i>	8,00 €
<i>Gebratene Riesengarnelen in Oliven-Knoblauchöl, dazu Baguette</i>	8,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Penne con Spinaci mit Cherrytomaten und Parmesan 7,50 €

Röstitaler 8,00 €
mit mediterranem Gemüse und Käse gratiniert, dazu Sauce béarnaise

Gemüsespieße 8,50 €
2 Gemüsespieße mit Tomatensauce und Kräuterreis

MÜNSTERLÄNDER SPEZIALITÄTEN

Hausgemachtes Töttchen 8,00 €

Sahnehering „Hausfrauenart“
selbst eingelegt mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln
Tellerportion / große Portion 8,00 € / 11,50 €

Hausmacher Sülze mit Teufelssauce und Bratkartoffeln
Tellerportion / große Portion 8,00 € / 10,00 €

ETWAS AUS DEM MEER

Rotbarschfilet auf Dijon-Senfsauce, 10,50 €
dazu Salzkartoffeln und Blattsalate

Gebratene Riesengarnelen 12,50 €
auf Gemüsenudeln in leichter Noilly Prat Creme

Flusskrebs-Shrimpspfanne in Hummercreme 14,50 €
dazu Curryreis und Blattsalate

Zanderfilet auf der Haut gebraten 16,50 €
mit Saisongemüse und Butterreis

Fischvariation auf grünen Bandnudeln 18,50 €
in Hummercreme, mit Gemüse

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

<i>Putenbruststeak "Madras"</i>	12,00 €
<i>in feiner Currysauce, mit warmen Früchten, dazu ein bunter Salatteller</i>	
<i>Saltimbocca alla romana -etwas anders-</i>	13,50 €
<i>Putensteaks mit Salbei und Schinken in Weinsauce auf Gemüsenudeln</i>	
<i>Kräuterzopf vom Schweinefilet in pikanter Sauce</i>	15,50 €
<i>mit Romanesco und Herzogin Kartoffeln</i>	
<i>Geschmortes Kalbsbäckchen in eigener Sauce</i>	16,50 €
<i>mit Saison Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Kalbsleber „Berliner Art“</i>	16,50 €
<i>mit Apfelscheiben und Zwiebeln auf Kartoffelschnee, dazu ein bunter Salatteller</i>	
<i>Steakpfanne „Jägerhof“</i>	16,50 €
<i>3 verschiedene Steaks mit Grilltomate, Bauchspeck, Bratkartoffeln und Gemüse</i>	
<i>Wiener Schnitzel</i>	17,00 €
<i>2 kleine Kalbsschnitzel, dazu ein bunter Salatteller</i>	

Wählen Sie Ihre bevorzugte Beilage zum Essen aus:

Pommes Frites

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Kroketten

Herzogin Kartoffeln

Spätzle

grüne Nudeln

Bratkartoffeln

Reis

Salzkartoffeln

Rösti

Pommes Macaire

VOM RIND

Rumpsteak 19,50 €
*mit Kräuterbutter **oder** Röstzwiebeln, dazu ein bunter Salatteller*

Filet "Stroganoff" 21,50 €
Rinderfiletspitzen mit Roter Bete und Zwiebeln in pikanter Sauce, dazu Blattsalate

Rinderfilet 24,00 €
*mit Kräuterbutter **oder** Röstzwiebeln, dazu ein bunter Salatteller*

Pfefferfilet 24,50 €
an Cognacpfefferrahmsauce, dazu ein bunter Salatteller

VOM SCHWEIN

Kröstchen "Jägerhof" 8,00 €
kleines Lummerschnitzel mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Schweineschnitzel 11,50 €
mit Rahmchampignons, bunter Salatteller

Stielkotelett 13,50 €
dazu Dicke Bohnen und Bratkartoffeln

Schweinemedallions auf Kirschsauce 14,50 €
3 Medallions mit Camembert gratiniert, dazu Blattsalate

Medallions "Jägerhof" 14,50 €
3 Schweinemedallions mit Rahmchampignons, dazu ein bunter Salatteller

"Zürcher" Filetgeschnetzeltes 14,50 €
in Champignonrahm, dazu Saisongemüse

DESSERT

<i>Herrencreme</i>	2,50 €
<i>mit Schokolade, Rum und Sahne</i>	
<i>Birne "Helene"</i>	4,00 €
<i>mit Vanilleeis, Eierlikör, Schokoladensauce und Sahne</i>	
<i>Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce heißen Kirschen</i>	4,00 € 4,50 €
<i>Weißes Schokoladenparfait</i>	4,50 €
<i>mit karamellisierten Früchten und Sahne</i>	
<i>Apfelbeignets</i>	4,80 €
<i>mit Zimt, Vanilleeis und Sahne</i>	

Eine Liste mit den allergenen Zusatzstoffen (It. LMIV) ist für Sie in einer gesonderten Karte einzusehen.

Alle Preise sind in Euro und inklusive MwSt.