

Nachmittagskarte (Terrassenkarte)

Wir haben für Sie ab 11:30 Uhr geöffnet.

Mittagskarte (täglich wechselnd)

12:00 bis 14:00 Uhr

Kaffee, Kuchen & Nachmittagskarte*

* mit einer Auswahl an warmen & kalten Speisen

aus der kalten Küche

14:30 bis 16:30 Uhr

Abendkarte & Beipackzettel

17:00 bis 20:00 Uhr

Montag & Donnerstag ist Ruhetag

Kuchenverkauf außer Haus

11.00 bis 16:30 Uhr

Dienstag & Mittwoch & Freitag

in der Gaststätte

Samstags & Sonn- &

Feiertags im

Kleinen Kuchenladen an der Hofeinfahrt.



Hinweise zu Allergenen und deklarierungspflichtigen Lebensmitteln, in unserer separaten Allergenkarte. oder einfach den QR-Code scannen



Fruchtig-Spritzig!

Erfrischendes ohne Alkohol! (Fl. 0,33l)



Bio-Rhabarberlimonade 3,90 €

Bio-Orange & Maracuja 3,90 €

Erdinger alkoholfrei Grapefruit 3,90 €

Stauder Radler alkoholfrei 3,90 €

Pott's Weizen alkoholfrei 0,3l | 4,20 € / 0,5l | 6,40 €

Black Hugo 8,50 €

Schwarze Johannisbeere, Holunderblüte
Limette, Minze & Sekt

Aperol Spritz 8,50 €

Aperol, Orange, Sekt, Soda

Drink'n'Drive:

mit alkoholfreien „**Pri-Ssecco**“

aus der Manufaktur Jörg Geiger

unser Service berät Sie gerne ! Glas **5,50 €**




Heißgetränke


J.J. DARBOVEN
SEIT 1866

	Tasse	Kännchen
Kaffee ¹⁰	3,00 €	5,80 €
Kaffee entkoffeiniert	3,00 €	5,80 €
 COCAYA Kakao		Cup
Premium Melange	3,80 €	
Chococcino	3,80 €	
	Tasse	
Café Crème ¹⁰	3,20€	
Espresso ¹⁰	2,90 €	
Espresso ¹⁰ doppelt	4,90 €	

Espresso Macchiato ¹⁰	3,20 €
Espresso entkoffeiniert	2,90 €
Cappuccino ¹⁰	3,80 €
Latte Macchiato ¹⁰	4,60 €
Milchkaffee ¹⁰	4,80 €


Eilles
T E E

Sorten:	Tasse 3,00 €
Bio English Breakfast, Pfefferminz Kamille, Kräutergarten, Rooibos-Vanille, Grüntee Asia & Hagebutte Hibiskus	
Tea mit frischer Minze	3,80 

aus der Eistheke

Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln) **7,50 €**

wählen Sie aus den Sorten Vanille, Walnuss, Espresso¹⁰,
Schokolade, Heidelbeere, Cookies oder *Mango (*vegan)

Walnussbecher **8,50 €**

mit karamellisierten Walnüssen

Mon-Chérie-Becher **8,50 €**

mit Amarenakirschen¹ & Eierlikör

Vanilleeis - **8,50 €**

mit warmer Sauce von Belgischer Schokolade)

„Eis-Presso“ kalter Espresso **7,80 €**

Vanille- & Espresso-Eis mit Kahlúaalikör & Sahne ^{1 10}

„kleiner Eis-Zwerg“ zwei Kugeln Eis Deiner Wahl
mit einem Tupfer Sahne & Schokolinsen **5,00 €**

Kugel Eis 2,00 € Portion Sahne 1,50 €



Vorspeisen

Geräucherter & Gebeizter Schottland-Lachs

mit Sahnemeerrettiche & Honig-Senf dip **16,50**

€

Matjes-Doppelfilet mit Zwiebeln

auf hausgemachtem Schwarzbrot **12,00 €**

Suppen

Bowl fruchtige Tomatensuppe **7,50 €**

mit Basilikumöl & Mandelsahne

Klare Ochschwanzsuppe **7,20**

€ mit einem Schuss Sherry & Käsegebäck

mit einem Schuss Sherry & Käsegebäck

Salate

Gemischter Beilagen Salat **6,80 €**

Großer gemischter Salatteller **13,50 €**

mit Schinken, Käse & Ei **18,50 €**

mit rosa Roastbeef & Remoulade **22,50 €**

Vegetarisch

Geschwenkte Frischkäseravioli

mit Lauch, Biopilzen, Kirschtomaten & Pesto **21,50 €**

„**Vegi-Schnitzel-Indisch**“ Zwei kleine Valess-Schnitzel
in Bananen-Currysauce mit Salat & Erbsenreis **22,00 €**

Hauptgänge

Jägerschnitzel – mit Biochampignons in Rahmsauce
dazu Pommes frites & ein gemischter Salat **22,80 €**

Gebratene Schweinelendchen in Gorgonzolasauce
mit gefüllter Birne, Salat & Butterspätzle **26,50 €**

Schweinefiletspitzen „Indisch“
in Bananen-Currysauce mit Salat & Erbsenreis **24,50 €**

Rahmgeschnetzeltes vom Filet
mit Bio-Champignons, Salat & Butterspätzle **24,50 €**

Filetstück vom Lachs in körniger Senfsahne
mit gemischtem Salat & Mandelreis **28,50 €**

Kinderteller

Micky Maus – kleines Schnitzel mit Gemüse & Pommes frites	10,50 €
Sally Bollywood – 6 Chicken-Nuggets in Bananen-Currysauce mit Pommes frites	9,80 €
Käpt´n Blaubär – Kleines Lachsfilet mit Joppiesaus, Gemüse & Pommes frites	12,50 €

Schnittchen & Co

mit Wurstspezialitäten der Metzgerei



in Dorsten!

Genuss mit Würstchen

„Unser Westfälischer Schinken“

Lufttrockner Bauernschinken², mild gesalzen

mit hausgemachtem Brot, Butter, Gurke & Landei **13,20 €**

oder als Käse Schnittchen **12,80 €**

„Unser Roastbeef“

Rosa gebratener Rücken vom Black Angus

langsam gegart mit hausgemachter Remouladensauce

Gurke & Landei **15,50 €**

„Unser Hausteller“

5 kleine Handschnittchen mit Bauernschinken²

Goudakäse, lufttrockener Mettwurst^{2,3}

Blutwurst^{2,3} & rosa Roastbeef

mit Kartoffelsalat, Gurke & Landei **15,00 €**

1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 10) Koffeinhaltig