

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 17:00 Uhr

Abendkarte & Beipackzettel

17:00 bis 20:30 Uhr

(Sonntags 17:30 bis 20:30 Uhr)

Montag & Dienstag ist Ruhetag

Kuchenverkauf außer Haus

11.00 bis 16:30 Uhr

Mittwochs bis freitags

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 3,60 €

Bio-Orange & Maracuja 3,60 €



Erdinger alkoholfrei Grapefruit 3,40 €

Veltins Radler alkoholfrei 3,40 €

Pott's Weizen alkoholfrei 0,3l 3,50 € / 0,5l 5,30 €

mit leichtem Alkoholgehalt:



Bio-Apfel-Cider 3,70 €

mild – frisch vom Deich Fl. 0,33l

Black Hugo 6,80 €

Schwarze Johannisbeere, Holunderblüte
Limette, Minze & Sekt

Aperol Spritz 6,60 €

Aperol, Orange, Sekt, Soda

Drink'n'Drive:

mit alkoholfreien „**Pri-Sseccos**“

aus der Manufaktur Jörg Geiger

unser Service berät Sie gerne ! Glas 4,80 €



Heißgetränke


J.J. DARBOVEN
SEIT 1866

	Tasse	Kännchen
Kaffee ¹⁰	2,30 €	4,10 €
Kaffee entkoffeiniert	2,30 €	4,10 €
 COCAYA Kakao		Cup
Premium Melange	3,20 €	
Chococcino	3,50 €	
	Tasse	
Café Crème ¹⁰	2,50 €	
Espresso ¹⁰	2,30 €	
Espresso ¹⁰ doppelt	3,80 €	

Espresso **2,50 €**
Macchiato¹⁰

Espresso **2,30 €**
entkoffeiniert

Cappuccino¹⁰ **3,00 €**

Latte Macchiato¹⁰ **3,50 €**

Milchkaffee¹⁰ **3,80 €**


TEE

Sorten: Tasse **2,40 €**

Bio English Breakfast, Pfefferminz
Kamille, Kräutergarten, Rooibos-Vanille,
Grüntee Asia & Hagebutte Hibiskus

Tea mit frischer Minze **3,50 €**



aus der Eistheke

Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln) **5,30 €**

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

Walnussbecher **6,40 €**

mit karamellisierten Walnüssen

Mon-Chérie-Becher **6,60 €**

mit Amarenakirschen¹ & Eierlikör

Vanilleeis - kalter Espresso **6,20 €**

mit warmer Sauce von Belgischer Schokolade¹⁵ (alkoholhaltig)

„Eis-Presso“ kalter Espresso **5,50 €**

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

„kleiner Eis-Zwerg“ zwei Kugeln Eis Deiner Wahl
mit einem Tupper Sahne & Schokolinsen **5,50 €**

Kugel Eis 1,50 € Portion Sahne 1,00 €



Vorspeisen

Geräucherter & Gebeizter Schottland-Lachs mit Sahnemeerrettiche & Honig-Senfdip	12,80 €
Matjes-Doppelfilet mit Zwiebeln auf hausgemachtem Schwarzbrot	8,50 €

Suppen

Fruchtige Tomatensuppe mit Mandelsahne	5,50 €
Klare Ochschwanzsuppe mit einem Schuss Sherry & Käsegebäck	5,50 €

Salate

Gemischter Beilagen Salat	5,00 €
Großer gemischter Salatteller	9,80 €
mit Schinken, Käse & Ei	14,30 €
mit rosa Roastbeef & Remoulade	16,20 €

Vegetarisch

Geschwenkte Frischkäseravioli mit Lauch, Biopilzen, Kirschtomaten & Pesto	12,80 €
„Vegi-Schnitzel-Indisch“ Zwei kleine Valess-Schnitzel in Bananen-Currysauce mit Salat & Erbsenreis	17,20 €

Hauptgänge

Jägerschnitzel – mit Biochampignons in Rahmsauce
dazu Pommes frites & ein gemischter Salat **17,50 €**

Gebratene Schweinelendchen in Gorgonzolasauce
mit gefüllter Birne, Salat & Butterspätzle **19,80 €**

Schweinefiletspitzen „Indisch“
in Bananen-Currysauce mit Salat & Erbsenreis **17,50 €**

Rahmgeschnetzeltes vom Filet
mit Bio-Champignons, Salat & Butterspätzle **17,80 €**

Filetstück vom Lachs in körniger Senfsahne
mit gemischtem Salat & Mandelreis **19,80 €**

Kinderteller

Micky Maus – kleines Schnitzel
mit Gemüse & Pommes frites **9,80 €**

Sally Bollywood – 6 Chicken-Nuggets
in Bananen-Currysauce mit Erbsenreis **8,90 €**

Käpt´n Blaubär – Kleines Lachsfilet
mit Joppiesaus, Salat & Salzkartoffeln **10,50 €**

Schnittchen & Co

mit Wurstspezialitäten der Metzgerei



in Dorsten!

Genuss mit Würstchen

„Unser Westfälischer Schinken“⁴

Lufttrockner Bauernschinken², mild gesalzen

mit hausgemachtem Brot, Butter, Gurke & Landei

Schnittchen **8,80 €**

große Portion **13,50 €**

„Unser Roastbeef“⁴

Rosa gebratener Rücken vom Black Angus, langsam gegart

Schnittchen **9,80 €**

große Portion **14,50 €**

„Unser Hausteller“⁴

5 kleine Handschnittchen mit Bauernschinken², Käse

lufttrockener Mettwurst^{2,3}, Blutwurst^{2,3} & rosa Roastbeef

mit Kartoffelsalat, Gurke & Landei

(in der großen Portion mit hausgemachtem

Bauernstuten & Schwarzbrot)

Schnittchen **10,80 €**

als große Portion **13,50 €**

oder als Brotzeitbrett **21,50 €**

für 2 Personen

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