

Willkommen bei



Speisekarte

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

14:30 bis 17:00 Uhr

Abendkarte & Beipackzettel

*der Beipackzettel ist unsere täglich wechselnde kreative Zusatzkarte

17:00 bis *20:30 Uhr

(*Annahmeschluss)

Montag & Dienstag ist Ruhetag

Kuchenverkauf „Außer Haus“

11:00 bis 16:30 Uhr

Mittwochs bis freitags in der Gaststätte

oder

Samstags & Sonn- & Feiertags im
kleinen Kuchenladen an der Hofeinfahrt.



Hinweise zu ALLERGENEN und deklarierungspflichtigen Lebensmitteln, finden Sie in unserer separaten Allergenkarte (einfach den QR-Code scannen oder einen Mitarbeiter nach der Allergenkarte fragen).

In allen Fällen hilft Ihnen unser geschultes Personal weiter.



Vorspeisen

Geräucherter & Gebeizter Schottland-Lachs mit Sahnemeerrettiche & Honig-Senfdip	12,80 €
Matjes-Doppelfilet mit Zwiebeln auf hausgemachtem Schwarzbrot	8,50 €
Cocktail von Grönland-Garnelen mit Avocado, Kresse & Ei	14,00 €

Suppen

Zwiebelsuppe „Französischer Art“ mit Käsehaube ¹	6,50 €
Fruchtige Tomatensuppe mit Mandelsahne	5,00 €
Klare Ochschwanzsuppe mit einem Schuss Sherry & Käsegebäck	5,50 €

(mehr Suppen & Vorspeisen finden Sie auf unserem „Beipackzettel“)

Salate

Gemischter Beilagen Salat	5,00 €
<u>Großer gemischter Salatteller</u>	9,80 €
mit Schinken, Käse & Landei	14,30 €
mit Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef	16,20 €
dazu hausgemachte Remouladensauce & Landei	
mit gebratener Maishähnchenbrust	16,80 €
Melonenstreifen, Avocado & fruchtiger Curryrahmsauce	

Für die Kleinen ganz groß

Micky Maus 9,80 €

Schnitzel mit Pommes frites & Gemüse

Sally Bollywood 8,90 €

Chicken Nuggets mit Curryrahmsauce mit Erbsenreis

Käpt`n Blaubär 10,50 €

Kleines Lachsfilet mit Joppiesaus, gemischtem Salat & Salzkartoffeln

Um die Wartezeit für unsere jungen Gäste zu verkürzen,
servieren wir die Kinderteller auf Wunsch gerne vorab!



Vegetarisch

(weitere vegetarische oder vegane Varianten nach Tagesangebot)

„**Vegi-Schnitzel Indisch**“ Zwei kleine Valess-Schnitzel 17,20 €
in fruchtiger Currysauce, mit gefülltem Pfirsich, Salat & Erbsenreis

Geschwenkte Frischkäseravioli 12,80 €
mit Lauch, Biopilzen, Kirschtomaten & Kräuterpesto

Omelette mit Champignons, Lauch & Käse 15,20 €
mit Salatbouquet & Salzkartoffeln

Mediterranes Pfannengemüse 13,80 €
mit Kartoffelecken & Dip

Pfannennudeln „asiatisch“ (vegan) 12,80 €
mit Sojasauce, Sesam, Cashewkernen & Chilibip

Erweitern Sie Ihr vegetarisches Gericht mit Lachswürfeln oder Garnelen
plus 6,00 €

Fisch & Krustentiere



Lieber Gast,
selbstverständlich gibt es bei uns frischen Fisch. Da wir tagesfrisch auf den Markt reagieren & variieren, finden Sie die Fischgerichte auf unseren Beipackzetteln. Gerne können Sie diese vor Ihrem Besuch bei uns auch per Fon oder Mail erfragen.

Vom Schwein

Jägerschnitzel mit Bio-Champignons in Rahmsauce dazu Pommes frites & gemischtem Salat	17,50 €
Paprikaschnitzel in fruchtig-scharfer Sauce mit Paprikastreifen & grünem Pfeffer dazu Kartoffelecken & ein gemischter Salat	17,80 €
Cordon bleu mit Bellendorf's Schinken & Gouda gefüllt dazu ein gemischter Salat & Pommes frites	16,80 €
Schweinelendchen mit Rahmchampignons dazu ein gemischter Salat & Pommes frites	18,80 €
Schweinelendchen in Gorgonzolasauce mit gefüllter Birne, Salat & Butterspätzle	19,80 €
Rahmgeschnetztes vom Filet mit Bio-Champignons, gemischtem Salat & Butterspätzle	17,80 €
Schweinefiletspitzen Indisch im Curryrahm mit Bananen & Mango-Chutney, Salat & Erbsenreis	17,50 €
Filetspitzen „Portugiesischer Art“ Schweinefilet, Lachsfiletwürfel & Garnelen im Kräuterrahm mit Salat & Kartoffelecken	19,80 €

Kalb & Rind

Schnitzel aus dem Rücken geschnitten, von Hand geklopft & in der Pfanne gebacken

Kalbsschnitzel mit Rahmchampignons dazu Butterspätzle & ein gemischter Salat	24,50 €
Kalbsschnitzel „Indischer Art“ in Bananen-Currysauce mit gefülltem Pfirsich dazu ein gemischter Salat & Erbsenreis	24,50 €
Rumpsteak vom Black Angus Weiderind (schier – ohne Fettkante) in Pfefferrahmsauce mit gemischtem Salat & Pommes frites	27,80 €

Beilagen extra: Gemüse plus 3,50 € / Sättigungsbeilage plus 3,50 €

Ketchup / Majo 0,80 € / Sauce plus 2,50 € / Umbestellung 0,50 €

Schnittchen & Co

mit Wurstspezialitäten der Metzgerei  in Dorsten!

Genuss mit Würstchen

„Unser Westfälischer Schinken““

Lufttrockner Bauernschinken², mild gesalzen
mit hausgemachtem Brot, Butter, Gurke & Landei
als Schnittchen 8,80 € oder als große Portion 13,50 €

„Rosa Roastbeef““

Rosa gebratener Rücken vom Black Angus, langsam gegart
mit hausgemachter Remouladensauce, Gurke & Landei
als Schnittchen 9,80 € oder als große Portion mit Röstkartoffeln 14,50 €

„Beger's Brotzeit““

Lufttrockener Bauernschinken, Gouda
westfälische Mettwurst, Blutwurst & rosa Roastbeef
dazu Kartoffelsalat, Gurke & Landei
mit hausgemachtem Bauernstuten & Schwarzbrot 13,50 €
oder als großes Brotzeitbrett für zwei Personen 21,50 €

Dessert & Eis

Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln) 5,50 €

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

Walnussbecher – Walnuss- & Schokoeis mit karamellisierten Walnüssen 6,40 €

Mon-Chérie-Becher mit Amarenakirschen¹ & Eierlikör 6,60 €

Vanilleeis mit Kürbiskrokant & steirischem Kernöl 4,80 €

Vanille-Eis mit warmer Sauce von Belgischer Schokolade 6,20 €

Eis-Presso kalter Espresso, Vanille-&Espressoeis mit Kahlúaalkör & Sahne¹ 5,50 €



„kleiner Eis-Zwerg“ - zwei Kugeln Eis Deiner Wahl
mit einem Tupfer Sahne & Schokolinsen 3,50 €

Kugel Eis 1,50 € / Portion Sahne 1,00 €

Weitere Desserts & hausgemachter Kuchen nach Tagesangebot!

