

Tageskarte



Vorspeisen und Kleinigkeiten

Tagessuppe 7.90

Fragt uns!

Bergkäse & Camembert 8.90

Käse Hemmen | Preiselbeeren

Zwei Bierknacker und Wurzelspeck 8.90

Von Taurus Fleisch | mit grobem Senf

Hausgemachte Pastete vom Durocschwein 8.90

Feldsalat | Preiselbeere

Kleine Portion Hausbrot 3.50

Perfekt zu den Kleinigkeiten

Kroketten vom geschmortem Rind 8.90

Gepickelte rote Zwiebeln | Senfmajo | Petersilienkresse

Kartoffelchurros 8.90

Petersilienmajo

Hausbrotvariation 8.90

mit Hopfen-Malzbutter und Rote Beete-Butter

Posthalterei Brotzeit 20.90

Perfekt zum Teilen - auch außerhalb der Küchenöffnungszeiten

Aufschnitt Variation (Fleischerei Rathsmann) | hausgemachte Pastete vom Durocschwein | Frischkäse | Hausbrot vom Lohner Landbäcker

Salate

Bunte Blattsalate im Brickteigkorbchen 13.90

Tomate | Gurke | Sprossen | Kerne und Nüsse
mit Honig-Senfdressing

wahlweise mit:

... mit gebackenem Camembert von Käse Hemmen 16.90

Preiselbeeren

... mit hausgebeizter Lachsforelle 19.90

Gurkenschmand | Honig-Senf-Dillsauce

... mit gebratener Perlhuhnbrust 19.90

Preiselbeeren

Hauptgerichte

Unser Schweinefleisch beziehen wir von Rathsmann in Lünne, der Zander kommt von der Aquakultur Kaiserzander in Porta Westfalica, unsere Lachsforelle von der Nordhauser Mühle in Ostercappeln. Unser Brot stammt aus den Öfen der Lohner Landbäckerei und das Hähnchenfleisch kommt aus Steinfurt vom Hof Overesch.

Unser Kivelingsteller 26.90

Rückensteak vom Durocschwein (250g) | Bratkartoffeln | Spiegelei | Bohnengemüse | Kräuterbutter

Schnitzel vom Durocschwein 22.90

Bratkartoffeln | Beilagensalat | mit Champignonrahmsauce oder Preiselbeeren

Zwei Wildbratwürstchen 17.90

Sauerkraut | Kartoffelpüree | Preiselbeeren

Süßkartoffel - Kichererbsencurry 18.90

Cashewkerne | gepickelte rote Zwiebel | Naanbrot

„Pulled Reh Burger“ 15.90

Walnussbrötchen | Rotkohl Coleslaw | Senfmajo

Backfisch 15.90

Seelachsfilet im Bierteig | Kartoffelsalat | Remoulade

Gebackene Kartoffelwaffel 18.90

Pochiertes Ei | hausgemachte Hollandaise | gebeizte Lachsforelle

Hausgemachte Käsespätzle 14.90

Allgäuer Bergkäse von Hemmen | Schmorzwiebeln | marinierte Wildkräuter

Tagesgericht Tagespreis

Fragt uns – immer wieder wechselnde Leckereien!

Dessert

Herrencremeeis 6.90

Zwetschgenkompott | Haselnusscrumble

Hausgemachtes Eis und Sorbet 2.50 je Kugel

(Vanille, Schokolade, Herrencreme und Mandarinsorbet)

Hausgemachte Bierpralinen 2.00 je Stück/ 5.00 für 3

Zartbitterschokolade mit Kirschweisse (Liefmanns Kriek)
Vollmilchschokolade mit Stout (Samuel Smith Organic Chocolate Stout)
Weiße Schokolade (Jasmintee und Bergamotte)