Vorspeisen, Suppen und Salate

12	Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse				
	dazu ofenfrisches Baguette	8,90 €			
21	Rinderkraftbrühe vom Galloway				
	"Royal"	5,20€			
22	Curry-Linsen-Kokossuppe ^{1.4}	5,80 €			
	Große Portion Suppe jeweils + 2,00 €				
42	Frische Salate mit gebratenen Champignons				
	und Balsamico-Vinaigrette - vegan -	13,50 €			
43	Frische Salate mit Streifen von der Hähnchenb	rust			
	dazu empfehlen wir Senf-Honig-Dressing	15,90 €			
44	Griechischer Bauernsalat: Saisonsalate				
	mit Oliven ⁶ , Peperoni ³ und Hirtenkäse	12,50 €			
47	Beilagensalat - kleine Portion frische Salate	5,20 €			
49	Größere Portion (Essteller)	8,20 €			
Dressin	as: Noahurtsauce mit einem Hauch Knoblauch				

Dressings: Joghurtsauce mit einem Hauch Knoblauch
Balsamico-Vinaigrette
Senf- Honig- Dressing
zu allen Suppen, Vorspeisen und Salaten servieren wir
ofenfrisches Baguette

Aus Fluss und Meer

51	Frische Teutoburger Bachforelle "Müllerin"			
	mit Sahnemeerrettich und Petersilienkartoffeln			
	dazu frische Blattsalate	18,50 €		
52	Matjesfilet mit Hausfrauensauce. Zwiebelringen			
	grünen Speckböhnchen ^{2.4} und Röstkartoffeln ^{2.4}	14,90 €		
<i>53</i>	Zanderfilet, gebraten, mit Senfkörnersauce			
	mediterranem Gemüse und Basmatireis	21,50 €		
<i>55</i>	Geräucherter Wildlachs auf Bandnudeln			
	mit Hummersauce ^{1.4} und Käse gratiniert, dazu			
	frische Salate	22,90 €		
	Vegetarische Gerichte			
17	Griechische Kartoffelpfanne mit Zwiebeln			
	Paprika, Oliven ⁶ und Schafskäse	14,50 €		
438	Orientalische Bowl mit frischen Salaten, Falaffelb	ällchen		
	Humus, Brokkoli, Rotkohl, Apfel, Cranberries			
	Nüssen, Kräuterjoghurt und Baguette	15,90 €		
436	7agliatelle mit frischem Blattspinat			
	und Gorgonzola	14,50 €		

Vom Schwein

Wir beziehen unser Schweinefleisch von der Landfleischerei Beermann in Bad Laer-Müschen. Die Schweine kommen von Höfen im Umkreis von ca. 25 Kilometern.

82 Schnitzel mit frischen Champignons. Sauce Hollandaise Pommes frites und frischen Salaten 19,50 €

71 "Omas Pfännchen":

Schnitzel auf Bratkartoffeln^{2,4} mit frischen Salaten 16,50 €

710 ...ein Schnitzel (ca. 130g) zusätzlich 5.50 €

711 ... ein Spiegelei zusätzlich 2.50 €

72 Medaillons vom Schwein in Rüdesheimer Pfeffersauce mit Bratkartoffeln^{2,4} und frischen Salaten 20,50 €

Vom Rind

Ein 7eil unseres Rindfleischs ist aus eigener Gallowayhaltung an den Laerer Heidessen und vom Gallowayhof Pellmann in Harsewinkel, Greffen, die 7iere weiden im Versmolder Bruch.

444 Hacksteak¹ (fast immer vom Galloway) mit

Röstkartoffeln².⁴ und frischen Salaten 15,50 €

445 Rindfleisch (oft vom Galloway) in Meerrettichsauce mit Speckbohnen^{2,4} und Petersilienkartoffeln 19,50 €

Steaks vom Grill

zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter.

und ofenfrisches Baguette

(auf Wunsch zusätzlich Meerrettich)

61	Rumpsteak	ca. 200g			20,50 €			
613	je 100g meh	r			8,90 €			
62	Filetsteak c	,			22,90 €			
623	je 100g meh	r			9,90 €			
Beilagen								
63	Röstkartoffeln ^{2,4}	4,50 €	67	Broccoli	3,50 €			
64	Röstinchen	3,50 €	68	Speckböhnchen ^e	^{2,4} 3,50 €			
66	Pommes-frites	3,50 €	69	Champignous	4,50 €			
84	Ofenkartoffel mit Kräuterquark			5,90 €				
907	Pfeffersauce			2,90 €				
908	Sauce Hollana	laise		2,50 €				

Alle Gerichte sind auf Anfrage auch Außer-Haus möglich. Wir verpacken Ihnen unsere Gerichte in nachhaltigen Rebowl-Pfanddosen (pro Dose 5,00 € Pfand).

Eis und Desserts

91	7agesdessert	3,50 €
88	Kugel Eis	2,20 €
89	Kleines Eis (2 Kugeln)	4,00 €
92	Gemischtes Eis (3 Kugeln)	6,00 €
93	Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Früchten	7,50 €
95	"Classic Himbeer"	
	Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,50 €
96	"Classic Kirsch"	
	Vanilleeis mit heißen Kirschen	7,50 €
97	"Classic Schoko"	
	Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	7,50 €
98	Walnusseis	
	mit in Slibowitz eingelegten Pflaumen	8,50 €
99	Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	
	auf einem Fruchtspiegel	8,20 €
Alle	Eisvariationen sind auch mit Sahne möglich	0,60 €
Eisi	vorten: Vanille, Schokolade, Stracciatella	
	Erdbeere, Walnuss	
Wir	haben auch wechselnde vegane Eissorten im Ang	yebot — zögern

nicht, uns anzusprechen!

Zusatzstoffe:

1= mit Farbstoff

2= mit Konservierungsstoff

3= mit Antioxidationsmittel

4= mit Geschmacksverstärker

5= geschwefelt

6= geschwärzt

7= mit Süßungsmitteln

Liebe Gäste,

eine Mappe mit Allergenauszeichnung und Deklaration von Zusatzstoffen erhalten Sie bei unseren Mitarbeitern.

Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben.

Wir bereiten die Gerichte nach Möglichkeit auch so zu, dass Ihre Unverträglichkeiten berücksichtigt werden, z.B. indem wir Komponenten austauschen.

Thre Familie Schepers und Team