



Liebe Gäste!

Wir begrüßen Euch ganz herzlich und freuen uns auch, Euch mit unserer Idee von Essen & Trinken zu überzeugen und mit Euch neue Freundinnen & Freunde zu gewinnen. In der Küche machen wir das meiste selbst, manches zusammen mit guten Freunden und dabei immer alles ganz frisch. Die allermeisten Lebensmittel kommen aus der unmittelbaren Gegend, bzw. möglichst aus unserer Region. Uns geht es dabei nicht um vordergründige Political Correctness, sondern in erster Linie um den Spaß an der Arbeit und am verantwortungsvollen Umgang mit Tieren, Produkten und Lebensmitteln. Wir wünschen Euch ganz viel Vergnügen und besonders viel Spaß. Im Namen des Teams freuen sich über Euren Besuch
Saskia & Isabell, Patrick & Dustin

Trinkt!

Unsere alkoholfreien Starter...

- | | |
|--|-------------------------|
| *Von Wiesen „Eisenkraut und Quitte“ | 0,75l Fl. 35,90€ |
| Eine hochwertige Alternative zum klassischen Schaumwein, bei der auf die Verarbeitung von Streuobst, Kräutern und Pflanzen gesetzt wird. Mit dem Projekt „Von Wiesen“ zeigt das Team vom Sekthaus Griesel aus der Nähe von Frankfurt wie man einen alkoholfreien Drink kreiert, ohne den Alkohol schlichtweg durch Süße zu ersetzen. Für alle, die es gerne trocken mögen. | |
| *Manufaktur Jörg Geiger - Prosecco „weissduftig“ | Glas 6,20€ Fl. 39,00€ |
| *Johannisbeer-Gin-Tonic – mit Tanqueray Gin 0,0% | 7,50 € |
| *Rosmarin-Gimlet - 0,0% Gin, Limette & Rosmarin-Sirup | 7,90 € |
| *Martini Tea – Martini Floreale, Ginger Ale, Schwarzer Tee, Zitrone | 8,50€ |
| *Negroni – VeneZero, Martini Vibrante, 0,0% Gin | 8,50€ |

Aktionswein

***2022 Vinhos Aparte „Monda Blanco“** **Sétubal | Portugal**

0,15l 9,00 € | Fl. 42,00 €

Mit kräftiger gelber Farbe und leichter Trübung kommt dieser naturbelassene Weißwein daher. Ein Stück Sommer für die kalten Tage: Aromen von Streuobstwiese, gelbem Apfel, Blumen und Kräutern. Die drei enthaltenen Rebsorten Encruzado, Arinto & Viosinho stammen aus den drei Anbaugebieten Dão, Lissabon und Tras-os-Montes.



**Zehn sind geladen, zwanzig gekommen, gieß
Wasser zur Suppe, heiß alle willkommen.**

Die Küche empfiehlt:

zuerst...

*Schwarzwurzelcreme mit getrüffelten
Pumpernickelcroutons -vegi- 8,90 €

*Geschmolzener Fetakäse aus dem Ofen mit Kirschtomaten, Kräuterpesto,
Wildkräutersalat & Hafercrackern – gerne auch vegan 14,80 €

...danach

*Filet vom Wolfsbarsch mit Selleriepuree, jungem Grünkohlsalat
& frittierten Kapern 25,80 €

*Herzhaftes Pilzgulasch mit Räuchertofu auf cremiger Polenta
mit Crème Fraîche – vegan 19,80 €

*Klassisch paniertes Kotelett vom Münsterländer Aktivstall-Schwein
mit Bratkartoffeln, Krautsalat & Honig-Senf Jus 24,80 €

& Süßes

Germknödel mit Vanillesoße, Kirschen & Mohn-Crumble 9,80 €



Vorspeisen & kleine Gerichte

*Salat der Saison „Zum Grünen Gaul“
mit Möhre, Rotkraut, Sellerie, Bete, Bohnen,
Ur-Getreide & Backensholzer Deichkäse -wahlweise mit
Joghurt-Salatsoße oder Essig & Öl,
klein 12,80 € // groß 20,80 €

> gerne auf Wunsch mit:

*gekräuterten Maishähnchen-Filetstreifen + 6,80 €

*Planted.Chicken + 6,80 €

*Gemüse Tatar mit Bio Eigelb,
dazu geröstetes Brot & eingelegtes Gemüse
(vegetarisch, auch vegan möglich)...12,80 € // groß 20,80 €
> gerne auf Wunsch mit Bratkartoffeln + 4,50 €

*Rindertatar „klassisch“
angemacht mit Bio Eigelb, Kräutern,
dazu geröstetes Brot & eingelegtes Gemüse...16,50 € // groß 22,80 €
> gerne auf Wunsch mit Bratkartoffeln + 4,50 €

*Gebackene Kartoffelplätzchen mit Wildkräutersalat
& Meerrettichcreme mit wahlweise:
*hausgebeiztem Lachs oder
*rosa gebratenem Roastbeef vom Simmentaler Rind
(als Vorspeise / als Hauptgang) 15,80 € / 22,80 €

*Hausgemachte geschmelzte Schwäbische „Herrgottsbescheißerle“
mit Kartoffelsalat & Schmorzwiebeln
gefüllt mit Kalbfleisch
oder vegetarisch gefüllt mit Pilzen
als Vorspeise 15,00 € // groß mit gemischtem Salat 22,80 €



Hauptspeisen

*Semmelknödel mit Spinat und Käse mit Bergkäsesauce, geröstete Kerne & kleiner gemischter Salat -vegetarisch- 19,90 €

*Wirsingroulade, mit Getreide gefüllt, auf Kartoffel-Kürbisstampf mit Gemüse-Bratensauce -vegan- 19,80 €

*Lachsfilet auf Linsenrisotto mit Staudensellerie, Kirschtomaten & Spinat 21,80 €

*Burger mit hausgemachtem Leberkäse im Laugen Brioche-Brötchen mit süßem Senf, Schmorzwiebeln & Spiegelei dazu Krautsalat (gerne auch vegetarisch mit Maultasche) 19,80

*Knuspriges Hirschschnitzel mit Jägersauce, Bratkartoffeln & Preiselbeeren 27,80 €

*Deftige Ochsenfetzen vom Simmentaler Rind in Schmorsoße mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & Salat 28,80 €

*Geschmorte Rehkeule mit Selleriepüree, Speck-Rosenkohl & Portweinschalotten 27,80 €

Süßes

*Schokocreme mit Vanilleeis, glasierten Orangenfilets & Blutorange -vegan- 9,80 €