



## Ihr Genuss Unsere Region

### **Lieferanten im Beverland:**

Angus Rindfleisch von eigenen Tieren  
und vom Hof Lütke Bornefeld aus Everswinkel

Kräuter aus den hauseigenen Kräutergärten

Gemüse aus ökologischem Anbau von Ökullus  
vom Hof Schulze Buschoff aus Münster-Handorf

Buntes Bentheimer Landschwein vom Archehof Büning aus Laer

Champignons und Eier vom Hof Bußmann in Ostbevern

Kartoffeln vom Kartoffelhof Ebbigmann in Greven  
sowie Münsterlandknolle / Freckenhorster Werkstätten

Wurst- und Fleischspezialitäten Fleischerei Gerd Fischer in Sassenberg

Spargel und Erdbeeren vom Hof Bäcker in Münster Gitrustrup

Brötchen und Brot von der Bäckerei Kiepenkerl in Greven

Getränke von der Potts Brauerei in Oelde

Spirituosen von der Brennerei Gerbermann in Alverskirchen

Kaffeespezialitäten von der Kaffeerösterei Vollmer in Altenberge

## Vorspeisen

Ziegenkäsetaler mit Zuckerkruste  
serviert auf Selleriesalat  
mit Petersilie

REGIONAL 10,50 €

Pfifferling-Ziegenfrischkäseterrine  
serviert mit hausgemachtem Knochenschinken  
und Pumpernickeltalern

REGIONAL 11,50 €  

Zweierlei Carpaccio  
vom Rind und Thunfisch mit Taboulé-Salat  
und altem Balsamico  
14,50 €

Gebratene Jakobsmuschel  
mit Holunderblütenrisotto  
Guacamole von dicken Bohnen

REGIONAL 14,50 € 

## Suppen

Klassische Bortsch  
6,50 €

Weißer Tomatenrahmsuppe  
mit gegrillter Kirschtomate

7,50 €  

Pfifferlingsrahmsüppchen  
mit Baconchips und Crostini

8,00 €  

\*\*\*\*\*

Gemäß § 9 ZZuIV halten wir für Sie eine Lebensmittelzusatzstoffliste bereit, die Sie auf Wunsch gerne einsehen können. Bitte wenden Sie sich hierfür an unsere Mitarbeiter.

 vegetarisches Gericht

 Gericht enthält Laktose

 Gericht enthält Nüsse

 Gericht enthält Gluten

Gerne können Sie uns zu diesen Allergenen ansprechen.

## Zwischengerichte

Variation von Sommersalaten  
mit gebratenen Pfifferlingen und Poulardenbruststreifen

REGIONAL 13,50 €

vegetarische Variante

REGIONAL 10,50 € ✓

Gebratene Riesengarnelen  
mit Feigen und Mozzarella Bufala  
an bunten Blattsalaten

REGIONAL 16,50 € Ⓛ

## Hausgemachte Pasta

Linguini mit gebratenen Riesengarnelen, Tomaten  
Erbsen, Brotchips und Basilikum-Minze

REGIONAL 15,50 € Ⓛ

Tomatentagiatelle mit Safransauce, Spinat, Oliven und Rote Meerbarbe  
16,50 € Ⓛ Ⓛ

Mafaldinis mit geschwenktem kleinen Gemüse  
und Steinpilzen in Ziegenfrischkäserahm

12,50 € Ⓛ Ⓛ

## Beverländer Spezialitäten

Rumpsteak mit Schmorzwiebeln  
Grilltomate, Kartoffelstampf und Salatbeilage

REGIONAL 22,00 € Ⓛ

Westfälischer Schinkenteller  
mit rohem Schinken aus eigener Herstellung  
mit Spiegelei, Landbrot  
und einem Beverländer Lagerkorn

REGIONAL 14,00 € Ⓛ

## kreative Küche


Giant Hamburger:  
mit Pad vom Angusrind, Steinpilzen  
Bacon vom Bentheimer Landschwein,  
Schmorzwiebeln, Ruccola  
und hausgemachter Sauce dazu eine Salatbeilage

REGIONAL 18,50 € 

vegetarisch: mit Sellerieschnitzel

14,50 € 


Kalbsleberstreifen mit Aprikosensenf und Zwiebeln in Jus  
dazu hausgemachte Bandnudeln und eine Salatbeilage

18,50 € 

Triologie vom bunten Bentheimer Bio Landschwein  
Rückensteak, Filet und geschmortes Bäckchen  
auf Wirsinggemüse und Kartoffelstampf

REGIONAL 19,00 € 

Schweinefilet mit Lammfilet gefüllt  
auf hausgemachten Penne  
auf buntem Mangoldgemüse

21,00 € 



Rinderfilet vom Angusrind mit Pfifferlingskruste  
Safranrahmkraut  
Polentataler

REGIONAL 29,50€  

Heilbuttfilet mit Steinpilz- und Pfifferlingsragout  
auf Tomatentagliatelle

22,50 €  

Zanderfilet mit Pumpnickelkrume  
auf Spinatrisotto und Pinienkernen

19,50 €  


## Klassiker

Wiener Schnitzel  
mit Gurken-Schmandsalat und Bratkartoffeln  
16,50 €  

Holländisches Matjesfilet nach Hausfrauen Art  
mit gegrilltem Pink Lady Apfel und Bratkartoffeln  
15,50 € 

Westfälische Dicke Bohnen mit Kasslersteak  
Rippenbraten und Wellfleisch vom bunten  
Bentheimer Landschwein  
dazu Münsterländer Knolle  
17,50 €

## Dessert

Holunderblüten Creme brulée  
geflammt  
4,50 € 

Warme Apfeltarte  
mit Vanillerahmeis  
(Zubereitungszeit 15 min)  
5,50 €  

Variation von Beerenfrüchten  
mit Vanilleparfait und Eierlikörschaum  
7,50 € 

### Kinderschmaus

Kinder sind ein hohes Gut dieser Erde. Wir lieben Kinder, deswegen frittieren wir keine Speisen! Unsere Kindergerichte bestehen aus frischen, selbsthergestellten und nicht industriell gefertigten Produkten wie zum Beispiel Pommes Frites, Nuggets oder Fischstäbchen

#### **Prinzessin Lillyfee**

Tagliatelle

mit einer Tomatenrahmsauce und Kirschtomaten

5,50 €

#### **Capt'n Sharky**

Kleines Fischfilet

serviert mit kleinen Kartoffelchen und Salatgarnitur

7,50 €

#### **Felix der Hase**

Hähnchenbrustfiletstreifen in Panade gebraten  
mit Marktgemüse und gebratenen Kartoffeln

7,50 €

#### **Räuberteller**

der Teller zum Stibitzen bei den Eltern

0,00 €

### Coffee & Co..

Kaffee	Tasse	2,00 €
Cappuccino	Tasse	2,50 €
mit Vanille/Caramel/Amaretto Aroma		2,90 €
Latte Macchiato	Glas	2,80 €
mit Vanille/Caramel/Amaretto Aroma		3,20 €
Milchkaffee	Tasse	2,50 €
mit Vanille/Caramel/Amaretto Aroma		2,90 €
Espresso	Tasse	2,00 €
Espresso Doppio	Tasse	3,50 €
Espresso Corretto Grappa/Brandy		3,00 €
Heiße Schokolade	Tasse	2,00 €
Tee verschiedene Sorten	Glas	1,80 €