



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 €