

Speisekarte

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen,	4,00 €
Hausgemachte Gulaschsuppe	4,00 €
Cremesuppe von Waldpilzen	4,00 €

Salate

Gemischter Salatteller mit Tomate, Gurke und marinierten Salaten	4,50 €
Salat "Gourmet" verschiedene Blatt- & Gemüsesalate dazu ein Garnelenspieß, mariniert mit Knoblauch-Olivenöl	11,80 €
Avocado-Salat gemischte Blattsalate mit Kräutervinaigrette dazu vier Stück Chili Garnelen	12,80 €
Großer Salat mit Kräuter-Dressing dazu Scheiben von gegrilltem Rumpsteak	13,20 €

Zu allen Salatgerichten reichen wir Baguette-Brot

Alle Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher MwSt.

Vegetarisches

Käsespätzle mit schmelzigem Emmentaler, Salatteller	10,40 €
Kartoffelrösti dazu pfannenfrisches Pilzragout mit Schnittlauch-Schmand	13,20 €
Pilz-Nudel-Pfanne mit Zweierlei Käsesauce, Salatteller	11,80 €

Fisch & Meer

Zanderfilet "Müllerin Art" auf Rote-Beete-Wasabi-Sahne, Buttergemüse und Kartoffelstampf	19,40 €
Norweger Lachsfilet gedünstet auf Limonen-Buttersauce, Bandnudeln, Salatteller	19,80 €
Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Gurken-Creme dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	13,20 €

Kröstchen-Sortiment

Jungschweinschnitzel "Vitamin Bar"
dazu Buttergemüse und Salatteller 13,80 €

Jungschweinschnitzel "Jäger Art"
dazu Zwiebel-Champignon-Sauce
und Kartoffelkroketten 14,20 €

Jungschweinschnitzel "Italienische Art"
belegt mit Tomatenscheiben mariniert mit
Basilikum Pesto, überbacken mit Parmigiano,
dazu Knoblauchbaguette und Salatteller 15,80 €

Schnitzel "Westfalen Art"
mit Schinken und Spiegelei belegt,
Bratkartoffeln und Salatteller 16,80 €



Alle Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher MwSt.

Hauptgerichte

Rumpsteak "Jäger Art" 20,80 €
Champignon-Zwiebelgemüse
hausgemachte Kräuterbutter, Pommes frites

Finkemeyer's Filettopf "Der Klassiker" 18,90 €
drei Schweinefilets vom Grill
Bratkartoffeln und Saisongemüse
mit Sauce Hollandaise

Schweinefiletmedaillons "Café de Paris" 19,40 €
Sahnesauce mit Kräutern, Broccoliröschen
dazu Kartoffelkroketten

Rumpsteak "Aromata" 21,80 €
Portwein-Zwiebelmarmelade
dazu Schmorkohl und Kartoffelstampf



Alle Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher MwSt.

Winterliches

Westfälischer Sauerbraten
aus der Rinderkeule mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen 17,90 €

Schweinebäckchen
gegart in Senf-Zwiebel-Sud,
dazu Schmorkohl und Kartoffelstampf 15,80 €

Wildsaison

Wildragout "Burgunder Art"
geschmort mit Zwiebeln und Champignons,
Kartoffelklößen und Salatteller 16,80 €

Wildschweinerückenmedaillon
feine Wildrahmsauce mit Piment gewürzt,
Rosenkohlgemüse, Butterspätzle 18,40 €

Hirschrückenmedaillons
in Dattel-Zimt-Sauce, Rotweinbirne,
Rotkohlgemüse und Kartoffelklößen 22,80 €

Desserts

Vanilleiscreme mit heißen Schattenmorellen	4,80 €
Stracciatella-Becher mit Schlagsahne und Eierlikör	4,50 €
Crème Brûlée mit Pinienkernen und Blaubeeren	5,20 €
Mousse von dunkler Schokolade	4,80 €



Alle Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher MwSt.

