

# Saisonkarte



## **Cappuccino von Waldpilzen mit Sahnehaube & Kräutern**

*Cappuccino from mushrooms Soup with cream & herbs*

\*\*\*

7,50€

## **2 ½ Birne mit Gorgonzola überbacken, Pinienkernen,**

*Preiselbeeren auf Salatbouquet*

*Pear gratinated with Gorgonzola, pine nuts,*

*& salad*

\*\*\*

7,50€

## **Westfälische Rinderroulade mit Rotweinsauce**

*gefüllt mit Senf, Gurke & Zwiebeln, (ohne Speck!)*

*dazu Kartoffeln & Rotkohl*

*Westphalian beef roulade with red wine sauce*

*filled with mustard, cucumber & onions (without bacon!)*

*with potatoes & red cabbage*

\*\*\*

22,50€

## **Gebratener Kabeljau**

*Wirsing & Drillingen*

*Fried cod, savoy cabbage & triplets*

\*\*\*

26,50€

## **Grünkohl| Kassler| frische Mettwurst | Bratkartoffeln | Senf**

*Kale| Kassler| fresh saussage | Fried potatoes | Mustard*

\*\*\*

19,50€

## **Kasslerbraten auf Sauerkraut & Kartoffelpüree, dazu DijonSenf**

*Smoked pork | pickled cabbage| potatoes & mustard*

\*\*\*

19,50€

## **Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen, Rahm, grüner Pfeffer & Rucola**

*Tagliatelle with beef fillet tips, cream, green pepper & rocket*

25,50€

## **Cheesecake mit/ with roten Früchten / red berries**

\*\*\*

8,50€

## **Tartufo | Limoncello | Mascarpone**

7,50€

## **Weinempfehlung**

### **Sauvignon ,Chardonnay, Columbard**

*Frankreich | Qualitätswein, trocken*

*Domaine de Pellehaut, Cotes de Gascogne,*

0,2l

9,50€

**oder**

*Italien | Doppio Passo | Salento*

*Primitivo, Rotwein, trocken*

0,2l

9,50€

# Unsere Klassiker:

## Blattsalate mit Tomaten, Feta, Gurke, Honig, Birnen, Pinienkernen an Balsamico Dressing & Baguette

*Assorted salad with tomatoes, feta, honey, pears, pine nuts, Pomegranate seeds  
with Balsamico Dressing & baguette*

### wahlweise

- solo 15,50€
- mit gebratener Hähnchenbrust +8,00€  
*roasted chicken*
- 4 gebratenen Riesengarnelen / 4 prawns +10€



\*\*\*

## Hamburger vom Rinderfilet „Milser Krug“

26,50€

Scheiben vom Rinderfilet mit geschmorten roten Zwiebeln (150gr) |  
Salat | Pesto | Parmesan | Bacon | Pommes Frites | Barbecue Sauce |  
*Slices of beef filet | onions, salad, pesto, French fries, barbeque sauce*

\*\*\*

## Hähnchenbrust (140gr) mit Tomate Mozzarella überbacken | Pesto | Röstis

20,50€

*Chicken breast (140gr) | baked with tomtos & Mozzarella | Pesto | Rösti*

\*\*\*

## Rinderfilet 250gr | geschmorte Zwiebeln | Rotweinjus | Pommes Frites

38,00€

*Rump steak 250gr | onions | Redwine Sauce | Pommes Frites*

\*\*\*

## Schweineschnitzel 200gr | Pommes Frites | gebratene Champignons

20,50€

*Pork schnitzel 200gr | french fries | fried mushrooms*

\*\*\*

## Hähnchenragout mit Kokosmilch

Hähnchen | Drillinge | Gemüse | Frühlingszwiebeln | Ruccola  
*Poultry | Potatoes | vegetables | springonions | rucola*

19,50€

\*\*\*

## Bandnudeln | Birne | Tomaten | Zwiebeln | Schnittlauch | Pinienkerne | Gorgonzola

19,50€

*Noodles | pears | tomatoes | herbs | pine-nuts | onions | Gorgonzola*

## Pinsa

(gebackener Sauerteig aus Reismehl, Weizenmehl und Sojamehl)  
*(baked sourdough from rice flour, wheat flour and soy flour)*

### belegt mit/ topped with:

**Tomate | Mozzarella | Tomatenpüree | Rucola | Käse | Pesto**  
*Tomato | Mozzarella | Tomato puree | Arugula | cheese/ Pesto*

15,50€

\*\*\*

**Schinken | Salami | Tomatenpüree | Champignons | Gouda**

15,50€

*Ham | Salami | Tomato puree | mushrooms | cheese*



\*\*\*

## Espresso Gourmet

Vanilleeis | Espresso | italienisches Gebäck  
Vanilla Eis | espresso | Italian pastries

7,50€

\*\*\*

Zitronensorbet mit Sekt & Minze | sorbet of citron with sparkling wine

7,50€