



***** Spezialitäten-Aktuell *****

*Aperitif des Monats: Pfirsichlikör aufgefüllt
mit trockenem Sekt -0,1l-*

3,60 €

*Pfifferlingscremesuppe mit Einlage
und Sahnehaube verfeinert
4,40 €*

*Bandnudeln in Rahm mit kl. Tomaten serviert,
dazu Garnelen in Ras el Hanout-Pesto u. bunter Salat*

*Westfälischer Knochenschinken und Spiegelei,
dazu fr. Pfifferlinge und ein gemischter Salat*

*Steak vom Angusrind
mit würzigem Käse und Kräuterbutter überschmolzen
dazu Röstitaler und Salate der Jahreszeit*

*Schnitzel -Krüstchen mit frischen Pfifferlingen in Rahm, rohem
Schinken, dazu Kroketten und ein gemischter Salat
14,30 €*

*Vanilleeisparfait mit frischen Früchten, Erdbeeren
und Schokoladensahne dekoriert*

Milchreis „Pina Colada“ bunt mit Früchten, Sahnehaube

„Tagesschnäppchen“--- mit kleinem Dessert serviert

*Schweinefilet-Toast mit Champignonköpfen
dazu bunte Salat des Sommers*

*Schnitzel mit würziger Fleischsoße, Tomaten und Käse
überbacken dazu ein bunter Salat*

*Matjesfilets , mit Preiselbeer- Meerrettich,
dazu Kartoffelpuffer und eine Salatgarnitur*