

„Gemüse ist der Star“

Feine Sommerküche mit knackig frischem Gemüse aus der Gärtnerei Brüggenthies in Diestedde

Vorspeisen

Tatar vom Matjes mit dreierlei marinierten Beeten
große Portion mit Bratkartoffeln 9,50 €
16,00 €

„Falsches Schnitzel“ vom Lippborger Limousin-Rind
- panierte Zunge, knusprig gebacken, mit Gurkensalat
große Portion mit Bratkartoffeln 11,00 €
18,00 €



Carpaccio vom Lippetaler Rehbock
mit Stachelbeer-Chutney und Spitzkohlsalat 11,00 €



Suppen

Kräuterrahmsuppe mit Rindsgeschnetzeltem 7,00 €



Geeistes Melonensüppchen mit Makrelentatar 8,50 €

Vegetarisch

Gefüllte Tomaten auf Kräuterrisotto mit Käpt'n Paulis Goldschatz
(2 Jahre gereifter Biokäse von der Hafenkäserei Münster),
dazu gebratene Zucchini 18,50 €





Fisch

Schollenfilet mit Roten Linsen, gebratenem Grünspargel
und Vollkornplätzchen 19,50 €



„Gemüse ist der Star“

Feine Sommerküche mit knackig frischem Gemüse aus der Gärtnerei Brüggenthies in Diestedde

Fleisch

Rückensteak vom Eichelmastschwein mit Senfkruste, jungen Dicke Bohnen und Bratkartoffeln		22,00 €
Praline vom Lippborger Limousin-Rind auf jungen Dicken Bohnen, dazu Bratkartoffeln		23,00 €
Lippetaler Rehbock mit Aprikosen, Spitzkohlroulade und geschmälzten Butternocken		26,00 €
Rumpsteak vom Lippborger Limousin-Rind mit Schalottenjus und Thymian, dazu Spitzkohlroulade und geschmälzte Butternocken		30,00 €

Willenbrinks Klassiker:

Josefs Best Of: Sülze vom Bentheimer Schwein aus der Haus-schlachtung mit Kräutercrème, Blattsalaten und Bratkartoffeln		15,00 €
Knuspriges Schnitzel vom Eichelmastschwein mit Blattsalaten und Bratkartoffeln		17,50 €
wahlweise auch mit Rahmpilzen		21,00 €
Großer Blattsalat mit gebratenen Pilzen		15,00 €
Großer Blattsalat mit Ardeyer Hähnchen, in Honig glasiert		14,00 €
Spare Ribs mit Blattsalaten und Baguette		19,00 €
Spare Ribs mit Blattsalaten und Bratkartoffeln		20,00 €
Burger vom Lippborger Limousin-Rind mit Limetten-Ingwermayonnaise, Käpt'n Paulis Goldschatz (2 Jahre gereifter Biokäse von der Hafenkäserei Münster), dazu Krautsalat		16,00 €

„Gemüse ist der Star“

Feine Sommerküche mit knackig frischem Gemüse aus der Gärtnerei Brüggenthies in Diestedde

Dessert

Paniertes Stachelbeereis auf Vanilleschaum



7,00 €

Drei Kräuter – Eis

Waldmeister und Sauerampfer auf Vanille-Joghurt und Rosmarin mit Ziegenkäse auf Honigcrème



7,50 €

Mini-Dessert:

Gin Tonic – Eis

mit angemachten Gurken

4,00 €

Quarkparfait mit Beerenkompott



4,00 €



Gerichte, die mit diesem Siegel ausgezeichnet sind, bestehen zu mindestens 80 % aus Münsterländer oder Lippetaler Komponenten.