SPEISEKARTE

Montag - Mittwoch

Zum Einstieg:

Amérie – Münsterländer Aperitif by Sasse

Himbeerlikör mit Walderdbeeren, aufgegossen mit Höger´s Sekt

7,50

Martini Sprizz (alkoholfrei <0,5% Vol.)

Martini Floreale alkoholfrei, Tonic und Zitronenlimonade auf Eis

7,00

Vorspeisen & Suppen

Brotkorb mit hausgemachtem Dinkel- & Weizenbrot
mit Bad Essener Ursalz-Butter oder Dip des Tages

Bread with Bad Essen salted-butter or dip of the day

5,50

Dazu:

eingelegte Oliven +4,20

pickled olives

Bad Essener Landschinken (50g) +6,20

Bad Essen ham

Bärlauchsuppe mit Ricotta-Kräuterklößchen und Lachs

(vegetarisch: ohne Lachs)

Wild garlic soup with ricotta dumplings and slices of salmon

9,50

Rinderkraftbrühe mit Gemüse- & Tafelspitzeinlage,
Eierstich und Brot
Consommé with prime boiled beef, vegetables, royal and bread
9,50

Scheiben vom Venner Rinderschinken an Paprika-Couscous
mit Feldsalat, Chicorée, und Kräuter-Schmand
Slices of Venner Beef Ham on lambs lettuce,
Chicoree and Herb-Sour cream
13,80

Gebratene Riesengarnelen
mit Paprika-Chili Dip, kleinem Salat und Höger´s Brot
Fried king prawns with pepper-chili-aioli, small salad and Högers bread
3 Stück 15,50

Hauptgänge

Höger´s Salat mit bunten Blattsalaten, Kirschtomaten,
Gurken, Paprika, gerösteten Körnern, Hausdressing und Brot
Lettuce with cucumber, tomato, pepper, roasted seeds, house vinaigrette
and bread
15,90

als Topping:

gebratene Landhähnchenfilets +6,90
chicken breast stripes

Ziegenkäse mit Honig/Thymian gratiniert +6,50
Gratiné goat cheese with honey and thyme

Garnelen (3 Stk.) +10,00
Fried king prawns

Thai-Gemüse-Curry mit Mangowürfel,
Basmatireis und Papadam
Thai vegetable curry with basmati rice and papadam
21,50
mit Lachsforellenfilet (with salmon trout filet)
29,80

Gebratene Pilze der Saison, Kräuterseitlinge,
Austernpilze und Shiitake, mit Kirschtomaten,
Käsenocken mit Salbei-Butter, Rucola und Parmesan
Fried Mushrooms oft he season, King Oyster, Oyster and Shiitake
with cherry tomatoes, cheese balls in Sage butter, Arugula and Parmesan
21,50 / mit Schweinefilet with Pork filet 28,50

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef (kalt)
mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salat
Slices of pink roasted roast beef (cold) with remoulade sauce,
fried potatoes and salad
23,00 oder in klein 18,00

Schnitzel von Hof Schoster´s Landschweinen mit Zitrone,
Kartoffel-Blumenkohlrösti, Kräuterschmand
und einem kleinen Salat
Schnitzel from local pork with cauliflower-potato rösti,
cream with herbs and salad
22,00

Gebratene Landhähnchenbrust mit Limetten-Parmesansoße,
in Olivenöl geschmorte bunte Karotten
und Kartoffel-Tomatenkrapfen
Fried chicken breast with lime-parmesan-sauce, braised carrots
and pommes dauphine with tomato
22,00

Skrei-Filet auf der Haut gebraten an Chorizo-Sud
mit Polenta Schnitte und gebratenem Romana Salat

Norwegian Skrei- Filet fried on the skin with Chorizo sauce, Polenta cuts and fried Romana salad.

31,00

Gut zu wissen: Skrei, der arktische Winterkabeljau, ist eine Delikatesse, die es nur im Winter und auch nur in Norwegen gibt. Von Januar bis April findet man große Schwärme auf dem Weg von der arktischen Barentssee zu den Lofoten. Die Norweger entwickelten ein Nachhaltigkeitskonzept.
Gefischt wird nur die Menge, die auch wieder nachkommt. Der norwegische Skrei gehört zu den größten und nachhaltigsten Kabeljaubeständen der Welt.

Gebratenes Lachsforellenfilet von der Nordhauser Mühle
mit leichter Meerrettich-Soße,
Blattspinat und Ursalz-Drillingen

Fried salmon trout with horseradish sauce, leaf spinach and potatoes

28,50

Surf & Turf Burger
Rinder-Patty und gebratene Garnele auf Brioche Brötchen
mit Ricotta-Zitronen-Mayonnaise, Mango-Salsa und Rucola
dazu Steakhouse Pommes

Beef Patty and fried Shrimpon a brioche roll with Ricotta- Lemon-Mayonnaise, Mango- Salsa
and Arugula with Steakhouse chips

22,50

Rinderfiletsteak mit Cafe de Paris-Butter,
Portweinjus, sautiertem Saisongemüse mit Zuckerschoten
und Rosmarin-Kartoffeln

Beef filet steak with cafe de Paris- Butter, port winw sauce, seasonal vegetables sugar snap peas and rosemary potatoes.

150g 37,00 / 250g 52,50

Dessert

Crème brûlée mit Orangensorbet
Crème brûlée with orange sorbet
9,50

Unsere Eissorten:
Vanille, Schokolade, Erdbeere,
Walnuss, Salz-Karamell

je Kugel	1,70
Portion Sahne	0,90

Kick it
Espresso mit einer Kugel Eis mit Vanillegeschmack
4,70

Gemischtes Eis (3Kugeln)
4,80

Gemischtes Eis (3Kugeln) mit Sahne
5,50

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.