

<b>Brot mit hausgemachtem Knoblauchdip</b>	<b>2,90</b>	<b>Ganze Forelle aus dem Ofen - gefüllt mit Gemüse</b>	<b>15,20</b>
*für zwei Personen	4,90	dazu Linsensalat	
<b>Portion Oliven mit Brot</b>	<b>4,20</b>	<b>Kleines Schweineschnitzel Wiener Art</b>	<b>10,80</b>
<b>Schinkenteller</b>	<b>8,90</b>	mit Pommes oder Bratkartoffeln, dazu Salatbouquet	
mit Brot, Butter und Gewürzgurke		mit Champignon-Rahmsauce	+2,00
<b>Vorspeisenteller</b>	<b>13,80</b>	mit Ketchup oder hausgemachter Mayo	+0,30
* für zwei Personen	<b>24,80</b>	<b>Schweineschnitzel Wiener Art</b>	<b>13,80</b>
Schinken, Käse, Quiche, Linsensalat, Oliven, Knobidip,		mit Pommes oder Bratkartoffeln, dazu Salatbouquet	
marinierte Champignons, gebeizter Lachs, und mehr		mit Champignon-Rahmsauce	+2,00
<b>Gemischter Salat der Saison</b>	<b>7,80</b>	mit Ketchup oder hausgemachter Mayo	+0,30
mit Balsamico-Senf-Dressing		<b>Rumpsteak - 200g</b>	<b>19,90</b>
mit marinierten Champignons	+3,00	mit Röstzwiebelbutter, Pommes oder Bratkartoffeln	
mit gratiniertem Ziegenkäse und Paprikamarmelade	+4,00	dazu Salatbouquet	
mit gebratener Hähnchenbrust	+4,50	<b>„Heidekrugplatte“</b>	<b>12,80</b>
mit hausgebeiztem oder gebratenem Lachs	+6,00	Wurstebrot, Leberbrot, Bratwurst und Bratkartoffeln	
<b>Vegetarische Gemüsequiche</b>	<b>9,60</b>	dazu Senf und Wildpreiselbeeren	
dazu Salat der Saison		<b>Hausgemachte Frikadelle (180g)</b>	<b>4,90</b>
<b>Ofenkartoffel mit Salat der Saison und Sour Cream</b>	<b>7,80</b>	mit Senf oder Ketchup	
mit marinierten Champignons	+3,00	mit Kartoffelsalat	8,90
mit gebratener Hähnchenbrust	+4,50	<b>Currywurst vom Halb-Ibericoschwein mit Pommes</b>	<b>8,90</b>
mit hausgebeiztem oder gebratenem Lachs	+6,00	und Ketchup oder hausgemachter Mayo	
<b>Portion Pommes</b>	<b>3,70</b>	<b>Hausgemachter Matjesstipp</b>	<b>9,50</b>
<b>Kleine Portion Pommes</b>	<b>2,20</b>	dazu Ofenkartoffel und Salatbouquet	
mit Ketchup oder hausgemachter Mayo	+0,30	<b>Münsterländer Stippmilch</b>	<b>4,80</b>
		mit Früchten und Pumpnickel	

Bitte fragen Sie unser Personal nach aktuellen Tagesgerichten

# Alkoholfreies & Heißes

## Wasser & Säfte

Mineralwasser Avanus	0,3 l 2,20	0,7 l 4,80
Nabu Apfelsaft	0,3 l 3,20	0,5 l 5,20
Pflaumensaft	0,3 l 3,20	0,5 l 5,20
Schwarze Johannisbeernektar	0,3 l 3,20	0,5 l 5,20
Rhabarbernektar	0,3 l 3,20	0,5 l 5,20
Traubensaft	0,3 l 3,20	0,5 l 5,20
Maracujanektar	0,3 l 3,20	0,5 l 5,20
Orangensaft	0,3 l 3,20	0,5 l 5,20

Alle Säfte sind als 0,3l Schorle 0,20 € und als 0,5l Schorle 0,40 € günstiger.

## Limonade

Sinalco Cola	0,3 l 2,70	0,5 l 4,40
Sinalco Orange	0,3 l 2,70	0,5 l 4,40
Sinalco Zitrone	0,3 l 2,70	0,5 l 4,40
Sinalco Cola Light	0,3 l 2,70	0,5 l 4,40
Regina	0,3 l 2,70	0,5 l 4,40
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l 2,50	

## Heißgetränke

Tasse Café Crema	2,20
Große Tasse Café Crema	2,90
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	2,70
Espresso Macchiato	2,10
Cappuccino	2,60
Großer Cappuccino	4,20
Milchkaffee	3,40
Choc Moc	4,20

Unsere Kaffeespezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich

Kleiner Kakao	2,50
Kakao	3,10
Kakao mit Sahne	3,60
Bio-Tee in den Sorten:	2,20

Kamille | Pfefferminze | Wiesenkräuter | Almkräuter

Orange-Ingwer | Earl Grey | Grüner Tee | Darjeeling | Früchtetee

Ceylon | Grüner Chai | Rooibos Apfel-Vanille

**Schuss: Amaretto, Rum, Baileys | je 1,50**

# Biere & Spirituosen

## Vom Fass

Lappmanns Kellerbier	0,3 l 2,70	0,5 l 4,20
Lappmanns Alt	0,3 l 2,70	0,5 l 4,20
Lappmanns Schwarzbier	0,3 l 3,10	0,5 l 4,60
Radler / Alster / Tango	0,3 l 2,70	0,5 l 4,20
Alt-Schuss	0,3 l 2,90	0,5 l 4,50
Altbierbowle mit Pfirsichen	0,3 l 3,10	0,5 l 4,60
Alt mit Rhabarberhoniglikör	0,3 l 3,10	0,5 l 4,60

## Flaschenbier

Erdinger Weizen Alkoholfrei	0,5 l 3,90
Lappmanns Weizen	0,5 l 3,90
Bananenweizen	0,5 l 4,30
Pils Alkoholfrei	0,33 l 2,60
Pinkus Malz	0,33 l 2,70
Hohenfelder Naturradler Alkoholfrei	0,33 l 2,70
Finne Bio-Pale Ale	0,33 l 3,80

## Spirituosen

Grappa di Prosecco	42 % vol 2 cl	2,80
Alte Williamsbirne	40 % vol 2 cl	2,90
Alter Pflümli	40 % vol 2 cl	2,90
Mirabellenbrand	40 % vol 2 cl	2,50
Sasse Lagerkorn	32 % vol 2 cl	3,40
Sasse Kräuterwacholder	32 % vol 2 cl	2,80
Ramazotti	30 % vol 2 cl	2,80
Weinbergspfirsichlikör	20 % vol 2 cl	2,50
Bio-Limoncello	33 % vol 2 cl	3,10
Ashölter Korn	32 % vol 2 cl	1,80
Ashölter Doppelwacholder	38 % vol 2 cl	1,80
Ashölter Schw. Johannisbeere	25 % vol 2 cl	2,20
Baileys	17 % vol 4 cl	3,60
Lantenhammer Haselnussgeist	42 % vol 2 cl	5,00
Lantenhammer Haselnuss-Cognacfass	42 % vol 2 cl	5,00
Lantenhammer Himbeergeist	42 % vol 2 cl	5,00
Lantenhammer Rote Williamsbirne	42 % vol 2 cl	5,00

# Weine & Prickelndes

## Weißweine

Saar Riesling Weingut Willem trocken, mineralisch, leicht	0,2 l 4,80	1 l 22,00
Rheinhessen Grauburgunder Weingut Buscher trocken, vollmundig, nussig	0,2 l 4,80	0,75 l 17,20
Heilbronner Blanc de Noirs Weingut Heinrich trocken, elegant & herb	0,2 l 5,40	0,75 l 19,20
Entre-Deux-Mers Château Haut-Pasquet trocken, fruchtig, körperreich	0,2 l 5,50	0,75 l 19,50
Pfälzer Scheurebe Weingut Pfaffmann mild, frisch, leicht	0,2 l 3,90	1 l 17,20
Weißweinschorle		0,25 l 3,80

## Roséweine

Nahe Portugieser Weißherbst Weingut Franzmann mild, weich, Erdbeeraromen	0,2 l 3,90	1,0 l 17,90
Bardolino Chiaretto Cantina Fratelli Zeni trocken, aromatisch, fruchtig	0,2 l 5,20	0,75 l 16,90

## Rotweine

Monte de Seda Vale Baqueiros trocken, seidig, elegant	0,2 l 3,90	
Negre Bodegas Sumarroca trocken, leicht, fruchtig	0,2 l 4,30	0,75 l 15,80
Château Fonsèche Domaine Fabre Bordeaux trocken, würzig, kraftvoll	0,2 l 4,70	

## Prickelndes

Prosecco Sekt		0,1 l 3,80
Aperol Spritz mit Bio-Orange		0,25 l 5,90
Rhabarber Spritz		0,25 l 5,20
Prosecco mit Limoncello		0,15 l 4,90
Prosecco mit Weinbergspfirsich		0,15 l 4,90
Prosecco mit Münsterländer Aperitif		0,25 l 5,40
Flasche Prosecco Sekt		0,75 l 18,00