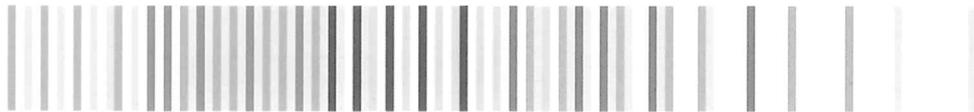


## So schmeckt das Münsterland ... im Winter!

Die Liebe zu ihrer Region verbindet die Menschen hier. Und da Liebe bekanntlich durch den Magen geht, bietet das Münsterland eine Vielzahl leckerer „Bodenschätze“ und regionaler Genüsse. Direkt aus der Nachbarschaft kommen sie frisch auf den Tisch. Das stärkt die Region und schmeckt einfach gut. Genießen Sie unsere traditionellen Speisen oder raffinierten Kompositionen der kreativen Küche. Guten Appetit!



## Münsterland

Kürbisrahmsuppe vom Hokaido mit gerösteten Kernen  
€ 4,30

Münsterländer Zwiebelfleisch vom Rind mit Salzkartoffeln  
und gemischtem Salat € 9,70

Brust und Keule von der Wettringer Freimastgans mit  
Rotkohl und hausgemachten Schupfnudeln, dazu in der Gans  
gebackenes Brot und Apfel-Maronenscheibe € 19,20

Gebratenes Brustfilet vom Wettringer Hähnchen an  
Rahmwirsing, dazu Champignons und Röstinchen € 15,30

Wurstebrot und Leberbrot mit gebratenen Apfelspalten  
€ 7,30

Gebackene Apfelkrapfen von eigenen Äpfeln in Zucker und  
Zimt; dazu Vanilleeis und kleines Fruchtbouquet € 6,60

Probieren Sie auch:  
Lagerkorn (der Grappa aus dem Münsterland)  
- nach dem Essen € 2,20





## Münsterland

Gutes aus der Region, frisch auf den Tisch.  
Unsere Lieferanten:

Hof Rowald	Ostbevern	Eier Kartoffeln
Schulze-Maestrup	Saerbeck	Rindfleisch
Rickers	Neuenkirchen	Gemüse, Salat
Geflügelhof Frohhoff Hülsmann	Wettringen	Hähnchenbrust Gänse
Metgerei Tecklenborg	Emsdetten	Wurstebrot Leberbrot
Eigene Ernte	neben dem Parkplatz	Äpfel
Feinbrennerei Sasse	Schöppingen	Lagerkorn



Münsterland

