



Die „Regionale Speisekarte: So schmeckt das Münsterland!“ verspricht regionalen Genuss – die Gerichte werden aus Produkten des Münsterlandes zubereitet. Gerne informieren wir Sie über die Herkunft der Lebensmittel.

- | | | |
|------|---|----------------|
| 100. | frische Blattsalate der Saison mit einer Honigvinaigrette, Kräuterkernen und mit gefüllten Pfannkuchenröllchen mit Frischkäse und Blattspinat.
Dazu hausgebackenes Bauernbrot mit Kräuterquark | 9,50 € |
| 101. | Kartoffelsuppe mit frischen Bärlauch und Frühlingszwiebeln und frischem hausgebackenem Bauernbrot mit Frühlingsquark | 4,50 € |
| 102. | Schweineschnitzel mit Bärlauchrührei gratiniertem Blattspinat und Schmorkartoffeln.
Dazu frische Blattsalate der Saison mit Honigvinaigrette und Kräuterkernen | 13,50 € |
| 103. | Gebakener Schinken mit gratiniertem Blattspinat, Spiegelei und Bratkartoffeln.
Dazu frische Blattsalate der Saison mit Honigvinaigrette und Kräuterkernen. | 13,50 € |
| 104. | Gekochte Eier in Bärlauch-Senfsoße, Salzkartoffeln und gratiniertem Blattspinat.
Dazu frische Blattsalate der Saison mit Honigvinaigrette und Kräuterkernen | 10,50 € |
| 105. | Schmandcreme mit Rhabarberkompott und braunem Zucker | 4,50 € |