



Tel.:
Zum Abholen
0261-97352270

Mittagsmenü

Mittwoch-Samstag

(11.01.26 Kochkurs)

07. Januar bis 10. Januar 2026

Erbensuppe

mit geräuchertem Speck & frischen Kräutern

Matjes Hausfrauenart

mit Pellkartoffeln & Apfel-Radieschen-Gurken-Salat

oder

hausgemachtes Rindergulasch

mit Kartoffelpürree & Wurzelgemüse

(gerne auch mit Spätzle)

2 Gang-Menü 24€

plus Dessert

Bourbon-Vanillepudding

mit Schokoladensahne

3 Gang-Menü 28€



MITTAGSKARTE

Mittwoch-Samstag

(11.01.26 Kochkurs)

07. Januar bis 10. Januar 2026

Tel:
zum Abholen
0261-97352270

Brot & Butter*

hausgebackenes Brot mit einer Variation aus Butter, Frischkäse & Öl von der Ölmühle Gilles

6,5 €

Petersilienwurzelsuppe

mit gerösteten Bucheckern aus Münstermaifeld & frischem Kerbel

9,5 €

Nüsslisalat mit Preiselbeeren

und knusprigen Mozzarella-Bacon-Balls

14,0 €

Erbsensuppe

mit geräuchertem Speck & frischen Kräutern

9,5 €

Ofenkartoffel*

mit Kräuterquark & kleinem gemischten Salat

15,5 €

Zwiebelrostbraten

mit hausgemachten Spätzle & Jus

30,5 €

Matjes Hausfrauenart

mit Bratkartoffeln & Apfel-Gurken-Salat

17,0 €

hausgemachtes Rindergulasch

mit Kartoffelpüree & Wurzelgemüse (gerne auch mit Spätzle)

18,0 €

Desserts bis 15:30 bestellbar

Tarte Tatin*

mit Vanielleis & gerösteten Walnüssen

9,5 €

Bourbon-Vanillepudding*

mit Schokoladensahne

5,0 €

Eiskugel*

(Schokolade, Vanille, Pistazie)

2,5 €

*vegetarisch