



*Willkommen  
im neuen Jahr 2025*

*Menü des Monats: Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Entenfiletstreifen. Geschmortes Ochsenbäckchen in Burgundersoße, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl 27,50 €*

- 1 Festtagssuppe** 7,00 €  
*Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Grießklöschen, Blumenkohl, Nudeln, dazu Toastbrot*  
*als Vorspeise: 5,50 €*

---
- 2 Kartoffel-Lauchcremesuppe** 7,00 €  
*wahlweise mit Einlage aus Schweinshaxe, Hähnchen- oder Entenfiletstreifen, dazu Toast*  
*Als Vorspeise: 5,50 €*

---
- 3 Champignoncremesuppe** 7,00 €  
*mit frischen Champignons und Gartenkräutern, dazu Toastbrot*  
*Als Vorspeise: 5,50 €*

---
- 4 fruchtige Tomatencremesuppe** 7,00 €  
*mit Einlage aus Tomatenstücken, Gemüse u. Reis, dazu Toastbrot*  
*als Vorspeise: 5,50 €*

---
- 5 deftiger Grünkohleintopf** 12,00 €  
*Grünkohl u. Kartoffeln mit Einlage aus Bratwurst, Kohlwurst und Spanferkelbraten*  
*große Portion*

---
- 6 gebackener Camembert** 14,00 €  
*mit Pfirsich, Ananas, Röstzwiebeln, Preiselbeeren, Toast u. Butter*

---
- 7 Toast "für die Dame"** 16,00 €  
*Hähnchenfilet mit Broccolie, Sc. Hollandaise u. Salatgarnitur*

---
- 8 Toast "für den Herrn"** 16,00 €  
*2 Schweinemedallions mit Champignons, Sc. Bèarnaise u. Salatgarnitur*

---
- 9 Hausplatte** 16,00 €  
*zartes Entenbrustfilet auf Bio-Möhrenbrot, dazu Remoulade, Spiegelei und Salatgarnitur*

---

# Hauptgerichte

Änderungen vorbehalten

Jan.-Febr. 2025 (3)

- 10**                    **Champignonrahm- oder Paprikaschnitzel**                    **16,00 €**  
*aus der Schweinelachse geschnitten, dazu Pommes u. Tomate-Gurke*  
*auch als Hähnchenschnitzel*
- 
- 11**                    **Hähnchenschnitzel "California"**                    **18,00 €**  
*mit Pfirsich, Ananas, Choronsoße, gemischten Reis und Garnitur*  
*auch als Schweineschnitzel*
- 
- 12**                    **Schnitzel "Holtbaum"**                    **18,00 €**  
*Schweineschnitzel mit Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Pommes und Tomate/Gurke*  
*auch als Hähnchenschnitzel*
- 
- 13**                    **Schnitzel "Beelener Mark"**                    **19,00 €**  
*Schweineschnitzel, Kräuterrührei, Champignons, Gemüse und Bratkartoffeln*
- 
- 14**                    **Fitneßteller**                    **18,00 €**  
*frische Salate u. Früchte der Saison, Kartoffeltaschen, gegrilltes Hähnchenfilet (statt Hähnchenfilet auch vegane Hackbällchen)*  
*als Seniorenteller: 16,-*
- 
- 15**                    **westfälisches Zwiebelfleisch**                    **18,00 €**  
*zartes Tafelspitz vom Rind, dazu Kartoffelsalat*  
*mit Salzkartoffeln u. Salat: 19,00 €*
- 
- 16**                    **Münsterländer Schlachteplatte**                    **18,00 €**  
*helles und dunkles Wurstebrot mit geschmorten Äpfeln, kleine Schweinshaxe, Stampfkartoffeln und Sauerkraut*
- 
- 17**                    **mageres Rindsgulasch auf westf. Art**                    **19,00 €**  
*mit hausgemachte Spätzle, dazu Salatteller*
- 
- 18**                    **2 Wirsingrouladen**                    **19,00 €**  
*mit würziger Hackfleischfüllung, dazu Salzkartoffeln und Schwarzwurzeln*
- 
- 19**                    **Westfälischer Grünkohlteller**                    **20,00 €**  
*mit Brat- und Kohlwurst, Krustenbraten und Bratkartoffeln*
- 

**Menü des Monats: Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Entenfiletstreifen. Geschmortes Ochsenbäckchen in Burgundersoße, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl 27,50 €**

# Hauptgerichte

Änderungen vorbehalten

Jan.-Febr. 2025 (3)

- 20** **Spanferkelbraten** **21,00 €**  
*mit frischen Champignons, Rahmsoße, Kartoffelpüree und Sauerkraut*
- 
- 21** **Jägerplatte** **22,00 €**  
*3 Medaillons vom Schweinefilet, frische Champignons, Sc. Bèarnaise und Kroketten, dazu Salatteller*
- 
- 22** **Landhauspfanne** **22,00 €**  
*Schweinemedallions, Grillwürstchen, Hähnchenfilet, frische Champignons, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat*
- 
- 23** **Grillteller "rustikal"** **22,00 €**  
*Rindersteak mit Kräuterbutterr, Hähnchen- u. Schweinefilet mit Choron- u. Paprikasoße, dazu Pommes und Salat*
- 
- 24** **Rindsroulade** **22,00 €**  
*mit Kartoffelpüree und Apfel-Rotkohl*
- 
- 25** **geschmortes Ochsenbäckchen in Burgundersoße** **22,00 €**  
*dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl*
- 
- 26** **ofenfrischer Entenbraten** **25,00 €**  
*halbe Ente (Filet u. Keule), dazu Apfelrotkohl und Röstinchen*
- 
- 27** **gebratenes Fischfilet vom Zander** **25,00 €**  
*dazu Broccolie, Sc. Hollandaise, Butterreis und Salat*
- 
- 28** **feines Rehragout** **26,00 €**  
*in einer Pilz-Rahmsoße, dazu Preiselbeer-Birne, Broccolie und Mandelkroketten*
- 
- 29** **Tagesdessert** **6,00 €**  
*Herrencreme oder Vanilleeis mit Rotweinpflaumen oder italienische Sahnecreme (Panna Cotta) mit Zimtpflaumen u. Gebäck*
- 

**Menü des Monats: Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Entenfiletstreifen. Geschmortes Ochsenbäckchen in Burgundersoße, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl 27,50 €**