



- Menü -

Kürbiscremesuppe mit Balsamessig,
verfeinert mit Kokosmilch, Ingwer und Curry,



Wildschweininvoltini in Rotwein-Kardamomsoße,
gefüllt mit Wirsing & Sellerie, Johannisbeerrotkohl,
schlesische Kartoffelklöße

Schokotörtchen
mit flüssigem Kern, Pflaumenkompott
und Salzkaramelleis

26,80



Amérie
* MÜNSTERLÄNDER *
APERITIF

Likör von Walderdbeeren
und Himbeeren mit Sekt
0,1l - 3,40





Endlich ist es soweit, die Zeit der leckeren kulinarischen Köstlichkeiten beginnt!
 Mit den fallenden Temperaturen steigt die Lust auf Herbst- und Wintergenüsse, allem voran auf
 die Klassiker dieser Jahreszeit, die Spezialitäten vom Wild und Gans!

Vorspeise

Kürbiscremesuppe

verfeinert mit Ingwer und Curry, Kürbiskernen und Balsamessig 4,80

Hauptgang

Wildschweinvoltinis, gefüllt mit Wirsing und Sellerie,

mit Johannisbeerrotkohl & schlesischen Kartoffelklößen 19,80

Rosa gebratene Barberie Entenbrust

mit Orangensoße, Wurzelgemüse und Herzoginkartoffeln 20,80

Gans schön lecker!

Gänsekeule mit Apfel-Portweinsauce, Johannisbeerrotkohl
 und Semmelknödelscheiben 19,80

Hochwildjägerschnitzel

Schnitzel vom Hirschkalb mit Waldpilzrahmsauce,
 Speckböhnchen und Bratkartoffeln 17,80

Dessert

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern,

Pflaumenkompott & Salzkaramelleis 5,80

Leicht und Fit

Vorspeise

Vorspeisensalat

Blattsalate und Rohkost mit Vinaigrette, Croûtons und Kernen 4,60

Hauptgang/Kleines Gericht


Mittlerer Salatteller

4,60

oder

Großer Salatteller

5,90

+ Ofenkartoffel mit Kräuterquark  3,00

+ gebratene Champignons mit Speck und Zwiebeln 2,60

+ 1 gebratener Garnelenspieß mit Chilisoße 3,20

+ gebratene Hähnchenbruststreifen 2,80

mit Vinaigrette (Standarddressing) oder Joghurt-Dressing 

Hähnchenschnitzel „Gärtnerin“

auf gebratenem Gemüse, Kräuterrahmsauce
und Wildreismischung

11,80

Geschmorte Rinderbäckchen

in Portweinsauce mit Kardamom fein abgeschmeckt,
feine Rüben und Kartoffel-Selleriepürree

21,80

Vegane Gemüsepfanne



mit gebratenem Gemüse, leichte Kräutersauce, Cashewkernen
& Basmati-Wildreis

9,80

Klassiker & Regionales

Suppe

„Grönegauer Festtagssuppe“

Rinderkraftbrühe mit ordentlich was drin

3,80

Hauptgang

Schweinefilet mit Kräutern im Speckmantel

mit Pfeffer-Rahmsauce auf gebratenem Gemüse

und Ofenkartoffel mit Kräuterquark

16,50

„Jägerschnitzel“ - *beliebter Klassiker*

Schweineschnitzel aus der Oberschale mit

frischen Champignons in Rahmsauce und Bratkartoffeln

11,00

„Paprikarahmschnitzel“

Schweineschnitzel aus der Oberschale mit

Paprikarahmsauce, Kroketten und buntem Salat

12,60

„Riesenkrüstchen“

Schweineschnitzel aus der Oberschale,

gebratene Champignons auf Toast, 2 Spiegeleier und Salat

14,00

„Lieblingssteak“

Rumpsteak 230g, rosa gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter,

gebratenen Champignons und Pommes-frites

23,80

Informationen zu den Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten sie in schriftlicher Form von unserem Servicepersonal.

Süßes Dessert

Nascherei im Weckglas

unsere Kellner präsentieren Ihnen
unsere Auswahl kleiner Genüsse

2,80

Kleiner Eisbecher

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne

2,80

Für Kinder

Kleines Hähnchenschnitzel „Prinzessin Lillifee“
mit Kroketten und Gemüse



6,90



Schweineschnitzel „Bob der Baumeister“
mit Gemüse und Pommes-frites

6,90

Piranteller Sharky (Teller, Besteck & Serviette)



0,00

Jedes Kind erhält ein Überraschungsdessert!

Getränke

Aperitif & Sekt

Amerie – Likör von Walderdbeeren und Himbeeren mit Sekt	0,1	Ltr.	3,40
Aperol –Spritz (Aperol mit Sekt)	0,1	Ltr.	3,40
Hugo (Sekt mit Holunderblütensirup, Limette & Minze)	0,1	Ltr.	3,40
Kir Royal (Sekt mit Crème de Cassis)	0,1	Ltr.	3,40
Sekt – Schloss Koblenz - Glas	0,1	Ltr.	2,80
Wodka – Feige	0,05	Ltr.	2,80

Wasser, Saft & Limonade

Marienbrunnen	0,25	Ltr.	1,70
Arieheller Mineralbrunnen - medium	0,75	Ltr.	4,80
Fachinger (stilles Wasser)	0,25	Ltr.	1,70
Apfel-, Orangen-, Bananen-, Kirsch-, Maracuja- & Schwarzer Johannisbeernektar	0,3	Ltr.	3,00
- Saft als Schorle 0,5 l + 1,00	0,3	Ltr.	3,00
Coca Cola / Fanta / Sprite	0,3	Ltr.	2,40
Bionade Holunder	0,33	Ltr.	2,50
Schweppes – Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2	Ltr.	2,50
Thomas Henry – Tonic Water	0,2	Ltr.	2,50

Biere

Herforder Pils vom Fass	0,2	Ltr.	1,60
Herforder Pils vom Fass	0,3	Ltr.	2,40
Herforder Pils vom Fass	0,4	Ltr.	3,00
Frankenheim Alt vom Fass	0,2	Ltr.	1,60
Schneider Weisse vom Fass	0,3	Ltr.	2,50
Schneider Weisse vom Fass	0,5	Ltr.	3,90
Vitamalz	0,33	Ltr.	2,50
Jever fun -alkoholfrei-	0,33	Ltr.	2,50

Offene Weine

Weißwein

Grüner Veltliner, trocken, Österreich	0,1	Ltr.	2,70	0,2	Ltr.	4,50
Riesling, trocken, Nahe	0,1	Ltr.	2,70	0,2	Ltr.	4,50
Weißer Burgunder	0,1	Ltr.	2,70	0,2	Ltr.	4,50
Grauer Burgunder, trocken, Baden	0,1	Ltr.	2,90	0,2	Ltr.	4,90
Rivaner, halbtrocken, Rheinhessen	0,1	Ltr.	2,90	0,2	Ltr.	4,90
Riesling, lieblich, Mosel	0,1	Ltr.	2,90	0,2	Ltr.	4,90

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken, Baden	0,1	Ltr.	2,90	0,2	Ltr.	5,20
--	-----	------	------	-----	------	------

Rotwein

Spätburgunder, trocken, Baden	0,1	Ltr.	3,00	0,2	Ltr.	5,20
Barbera, trocken, Italien	0,1	Ltr.	2,90	0,2	Ltr.	4,90
Merlot, trocken, Frankreich	0,1	Ltr.	2,90	0,2	Ltr.	4,90
Cabernet Sauvignon, trocken, Frankreich	0,1	Ltr.	3,00	0,2	Ltr.	5,20
Temperanillio, trocken, Rioja	0,1	Ltr.	2,90	0,2	Ltr.	4,90
Dornfelder Rotwein, halbtrocken Rheinhessen	0,1	Ltr.	2,80	0,2	Ltr.	4,70

Weine

<u>Weißwein</u>	Euro
2016er Badischer Winzerkeller - Breisach Grauer Burgunder -trocken- Baden	14,90
2016er Weingut Schlink Riesling –trocken- Nahe	13,90
2016er Weingut Schlink Weißer Burgunder -trocken- Nahe	13,90
2016er Klüsserather St. Michael Riesling, Spätlese -lieblich- Mosel	14,90
2016er Weingut Schales Rivaner –halbtrocken- Rheinhessen	14,90
2016er Peter Freimuth Grüner Veltliner -trocken- Österreich - Burgenland	13,90
<u>Roséwein</u>	
2016er Tiengener Rebtal, Spätburgunder, Weißherbst -halbtrocken- Baden	14,90
<u>Rotwein</u>	
2016er Oberrimsinger Attilafelsen Spätburgunder -trocken- Baden	15,90
2016er Weinkellerei Drathen Dornfelder –halbtrocken- Rheinhessen	13,90
2015er Terre die Roveri Barbera Piemonte –trocken- Italien, Piemont, Costa di Bussia	14,90
2016er La Grange Terroir Merlot -trocken- Frankreich, Languedoc	14,90
2016er Aigles D`Aimery Cabernet Sauvignon -trocken- Frankreich, Languedoc	15,90
2016er Monte Clavijo Tempranillo -trocken- Spanien – Rioja	14,90
<u>Sekt</u>	
Sekt Schloss Koblenz - trocken 0,7 l	13,90

Spirituosen

Schnapps

Korn, Wacholder, Pfefferminzwacholder	2 cl	1,10
Steinhäger - Schinkenhäger Doppelwacholder	2 cl	1,60
Tequila, Tequila Gold	2 cl	2,50
Wodka – Absolut, Moskovskaja	2 cl	2,20

Likör

Appel, Saure Kirsche, Rhabarber, Waldmeister	2 cl	1,10
Likör 43, Baileys, Tia Maria, Amaretto	2 cl	2,20

Anis, Aquavit & Kräuter

Sambuca, Ouzo, Jubiläums Aquavit, Malteser	2 cl	2,20
Leibwächter	2 cl	1,60
Ramazzotti, Averna, Jägermeister	2 cl	2,20
Fernet Branca, -Menta, Underberg, Kümmerling	2 cl	2,20

Obstbrände

Alte Marille von Prinz	2 cl	2,80
Grappa Moskato	2 cl	2,80
Himbeere von Pistole Hardcore Food	2 cl	2,80
Himbeergeist von Sasse Feinbrennerei	2 cl	3,20
Kakao mit Nuss von Sasse Feinbrennerei	2 cl	2,80
Pflaumenbrand mit Fruchtzug, Streng's	2 cl	2,80
Williamsbirne aus dem Fässchen	2 cl	2,20
Williamsbirne mit Fruchtzug, Streng's	2 cl	2,80
Williamsbirne von Pircher	2 cl	2,20
Williamsbirne von Sasse Feinbrennerei	2 cl	3,20

Lagerkorn, Whisky, Brandy & Weinbrand

Sasse - Lagerkorn VSOP	2 cl	2,40
Sasse - Cigar Spezial - Bester Whisky Kontinentaleuropas (Korn)	2 cl	4,80
Sasse - Lagerkorn 10 – German handcrafted Whiskey	2 cl	9,60
Sasse - TS Privat – alter Kornbrand von 1972	2 cl	15,80
Sasse - Bordeaux finish – Ausbau in Chateau Latour Barriques	2 cl	21,50
Jim Beam	4 cl	4,00
Jack Daniels	4 cl	4,50
Chivas Regal	4 cl	5,50
Mariacron, Osborne Veterano	2 cl	2,20
Grand Manier	2 cl	3,80

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	1,80
Kännchen Kaffee	3,20
Milchkaffee (Großes Glas)	2,40
Espresso	1,80
Cappuccino	2,00
Latte Macchiato (Großes Glas)	2,40
Glas Tee (Großes Glas):	
- Friesen-, Grüner-, Kamillen-, Früchte-, RooibosVanille-, Pfefferminztee	2,00
Kakao mit Sahne (Großes Glas)	2,20
Kakao mit Sahne und Amaretto (Großes Glas)	3,50
Heiße Zitrone (Großes Glas)	2,00
Glühwein (Großes Glas) / Grog - 4 cl Rum (Großes Glas)	3,80