

APERITIF-EMPFEHLUNG

GETRÄNKE VOR DEM ESSEN

Durchgezapftes-Viertel im Halben herrliches Herforder Pils vom Fass	0,3 l Glas	3,00
Alkoholfreier Aperitif-Apfelsaft, Grenadine, Wild Berry, Limette	10 cl Glas	4,50
Campari mit Soda oder Apfelsinensaft	14 cl Glas	6,50

Euro

Euro

Unsere Aperitif-Empfehlung:

Porttonic 10 cl Glas 8,50
-weißer Portwein aufgefüllt mit Tonic Water
auf Eis und mit Zitrone serviert-

Champagner Classic Brut 10 cl Glas 9,80

GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

OFFENE WEINE - WEISS -

2009 Riesling -trocken-
Weingut Maximin Grünhaus, Mosel
0,2 l Glas 7,80 Euro
0,75 l Flasche 27,50 Euro

2010 Grauburgunder -trocken-
Weingut Reichsgraf zu Hoensbroech, Baden
0,2 l Glas 8,00 Euro
0,75 l Flasche 28,00 Euro

2010 Diel de Diel Weißweincuvee -trocken-
Schlossgut Dr. Diel, Nahe
0,2 l Glas 7,50 Euro
0,75 l Flasche 26,50 Euro

OFFENE WEINE - ROT -

2009 Barbera di Alba DOC
Costa di Bussia, Piemont
0,2 l Glas 7,00 Euro
0,75 l Flasche 25,50 Euro

2008 Vino Nobile di Montepulciano DOCC
Weingut Canneto, Toskana
0,2 l Glas 9,90 Euro
0,75 l Flasche 37,00 Euro

2010 Dornfelder -trocken-
Weingut Gebr. Lergenmüller, Rheinpfalz
0,2 l Glas 7,60 Euro
0,75 l Flasche 27,00 Euro

BIERE VOM FASS

Euro

Herrliches Herforder Pils vom Faß 0,20 l 2,00

Herrliches Herforder Pils vom Faß 0,40 l 4,00

Münsterländer Originale
Potts Landbier dunkel vom Faß 0,30l 2,80

Westfälische Altbierbowle
mit Potts Landbier dunkel 0,30 l 2,90

FÜR DIE AUTOFAHRER

Herrliches Herforder Pils »alkoholfrei«
– frisch eingeschenkt – 0,33 l 3,00

BIERE IN FLASCHEN

Schneider – alkoholfreies
oder hefetrübes Weizenbier 0,50 l 4,20

ALKOHOLFREI

Naturtrüber Apfel- oder Kirschsafft 0,20 l 3,60

Apfelsinensaft 0,20 l 4,60

San Pellegrino Mineralwasser Flasche 0,25 l 2,90
Flasche 0,75 l 6,00

Aqua Panna Flasche 0,25 l 2,90
Flasche 0,75 l 6,00

FEINE WESTFÄLISCHE KÜCHE

VORSPEISEN

Zwei knusprige Reibekuchen
mit Bauernschmand
und westfälischem Schnippelschinken

Euro 6,50

Scheiben von der Strauch-Tomate
mit Füchtorfer Ziegenfrischkäse
dazu ein Bärlauchpesto

10,90

Bockhorster Platte
-knuspriger Reibekuchen mit Schnippelschinken,
Heringstipp, Tomaten-Ziegenkäse
und rosa gebratenes Roastbeef kalt

13,50

Gern servieren wir dazu
einen zweiten Teller.

WESTFÄLISCHE SPEISENFOLGE

Scheiben von der Strauch-Tomate
mit Füchtorfer Ziegenfrischkäse
dazu ein Bärlauchpesto

*
Heimischer weißer Stangenspargel
mit westfälischem Schnippelschinken,
Kräuterrüherei, zerlassener Butter
und neuen Kartoffeln

*
Bockhorster Stippmilch -Quark-Vanille-Sahne-
mit Beerenfrüchten

Preis pro Person 37,50 Euro

UNSERE WEIN-EMPFEHLUNG

2011 Riesling -trocken-
Weingut Wittmann, Rheinhessen
0,2 l Gl. 7,80 Euro – 0,75 l Fl. 28,50 Euro

Feiner Duft nach gelben Früchten, sehr elegante
klare Struktur und saftige Frische.
Die feinen Fruchtnoten harmonieren mit der zarten
Kalksteinmineralität, schöner Nachhall.

SUPPEN

Kräftige Kalbs-Boullion
mit Grießklößchen

6,00

Feine Cremesuppe von der Erbse
mit Speckschaum

6,50

HAUPTSPESIEN

Heringstipp mit Äpfeln und Zwiebeln
in einer Joghurtsauce mit Pumpnickel
dazu Bratkartoffeln

14,90

Rümkes Eisbeinsülze mit zwei Saucen
dazu Bratkartoffeln

13,50

Rosa gebratenes Roastbeef,
kalt mit Remouladensauce,
ingelegten Gurken und Bratkartoffeln

17,50

Westfälische Dicke Bohnen in einer Rahmsauce
mit Filet vom Thüringer Duroc-Schwein
und Mettendchen dazu Bratkartoffeln

18,50

Alte Schenke Krüstchen
(panierte dünne Kalbschnitzel)
mit einem warmen Kartoffel-Gurken-Salat
und kaltgerührten Preiselbeeren

21,00

ALTE SCHENKE TRADITIONSGERICHT

Heimischer weißer Stangenspargel
mit westfälischem Schnippelschinken,
Kräuterrüherei, zerlassener Butter
und neuen Kartoffeln

22,00

LEICHTE UND MODERNE LANDHAUSKÜCHE

VORSPEISEN

	Euro
Jahreszeitlicher Salatteller mit unserem Hausdressing	6,50
Sülze von der gepökelten Schweinebacke mit einem Salat von weißem Spargel dazu ein Frankfurter Grünesauce	12,90
Ausgelöste Flusskrebsschwänze mit Mango und Ananas in einer Currymarinade dazu ein Raukesalat	14,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit einer Zitronenmarinade dazu gehobelter Berg-Parmesan und Rucola	11,50

VEGETARISCHE KÜCHE

Kräuter-Pfannenkuchen gefüllt mit Frühlingsgemüse und Waldpilzen a la creme	8,90
---	------

HAUPTSPESIEN

Gebratenes Zanderfilet mit einer Gewürz-Vinaigrette auf Tanderri-Spitzkohl dazu ein Kartoffelstampf	20,50
Rosa gebratenes Rinderfilet mit einem Wald-Pilz-Gemüse dazu ein Bärlauch-Baumkuchen	28,90
Geschmorter Tafelspitz vom Milchkalb mit einem bunten Frühlingsgemüse und Spätzle	22,90
Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt auf einem Lauchgemüse dazu ein Trüffelsauce und Bandnudeln	27,50

LANDHAUS SPEISEN FOLGE

Ausgelöste Flusskrebsschwänze mit Mango und Ananas in einer Currymarinade dazu ein Raukesalat

**

Feine Cremesuppe von der Erbse mit Speckschaum

**

Rosa gebratenes Rinderfilet mit einem Wald-Pilz-Gemüse dazu ein Bärlauch-Baumkuchen

**

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren und Himbeer-Sorbet

4 Gang Speisenfolge –
Preis pro Person 56,00 Euro

3 Gang Speisenfolge (ohne Suppe)
Preis pro Person 49,50 Euro

Liebe Gäste, Sie können jede Vorspeise und Suppe (abzüglich 1,50 Euro) oder Hauptspeise (abzüglich 2,50 Euro) auch als kleine Portion erhalten. Alle Beilagen können Sie austauschen. Wir beraten Sie gern und geben Ihnen eine Empfehlung.



DESSERTS-EMPFEHLUNG

NACHSPEISEN

	Euro
Große Kugel hausgemachtes Cremespeiseeis Vanille, Joghurt, Schokolade, Himbeersorbet -pro Kugel-	2,50
Bockhorster Stippmilch -Quark-Vanille-Sahne- mit Beerenfrüchten	6,20
Mousse au chocolat mit Papaya und Mango dazu Vanillesauce	7,90
Panna Cotta mit frischen Erdbeeren und Himbeer-Sorbet	8,50

KÄSE

Tete de Moine mit Feigensenf und Pumpernickel	7,50
--	------

KAFFEE

aus der Münsteraner
Kaffeerösterei Vollmer
Einzeltassenbrüfung

Kaffee	2,50
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,50
Cappucino	3,00
Latte Macchiatto	3,50

Zu jeder Kaffeespezialität servieren wir
feine Pralinen und Gebäck

Eine Besondere Empfehlung zum Kaffee
Liköre aus dem Hause Clüsener
Edelkirsch, Apricot-Brandy oder Orange

SPIRITUOSEN

	Euro
Aechter Westfälischer Korn	2 cl 2,30
Traditions-Wacholder »Westfälisch genießen«	2,30
Malteser Aquavit	2,90
Linie Aquavit	3,30
BOCKHORSTER EDEL-FEINBRAND im Eichenholzfass gelagerter Roggenkorn	2,90
Edelkirsch-Likör	4,00
Apricot-Brandy	4,10
Mirabellenwasser	4,10
Pflaumen-Brand	4,10
Sickendieker Westfälischer Halbbitter	2,90

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag ab 17.30 Uhr
Montags und Dienstags Ruhetag
Sonn- und Feiertags ab 12.00 Uhr

Für Gesellschaften öffnen
wir auch außerhalb
unserer Öffnungszeiten.

