

Suppen

Münsterländer Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen,
Blumenkohlröschen und Eierstich

Tomatencremesuppe

mit Kokosmilch und Ingwer verfeinert

Lachsschaumsuppe

mit Grönlandkrabben verfeinert

Kalte und warme Vorspeisen

Weinbergschnecken Elsässer Art mit Kräuterbutter im
Pfännchen überbacken und Toast

Eine kleine Portion vom Münsterländer **Töttchen**

Mediterraner Vorspeiseteller

Antipasti (verschiedene marinierte Gemüse)
Schinken mit Cantaloupe-Melone, Räucherlachs
Salatbouquet und Baguette

Aus unserer Salatbar und Vegetarischen Ecke

Knackig frischer **Rohkostsalatteller** mit gebratenen Streifen
vom Hähnchenbrustfilet und Champignons und Ciabattabaguette

„**Fitness Teller**“ Gefüllte Folienkartoffel mit Sauerrahmdip,
gebackenen Champignons und bunten Salaten

Salatteller mit Früchten aus **Neptun`s Reich**
Jahreszeitliche Blatt- und Rohkostsalate mit gebratenem Lachsfilet
Riesengarnelen und Sauerrahmdip

Überbackener Schafskäse
mit einer Preiselbeerbirne, Ciabattabaguette
und Salatgarnitur

Lasagnerollen mit Broccolimousse gefüllt
Sauce Provencale, dazu Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt

Involtini von Auberginen und Zucchini
gefüllt mit Mozzarella und Feta im Ofen gebacken
mit Sauce Provencale und Käse überbacken
auf hausgemachtem Kartoffelrösti

Gebratene Riesengarnelen
mit buntem Pfannengemüse auf Tagliatelle
in Knoblauchkräuterrahm

Spezialitäten aus dem Münsterland

Rindfleisch (gekocht) mit Zwiebelsauce
dazu bunte Salate und Salzkartoffeln

Eine Portion vom **Münsterländer Töttchen**
mit Bauernbrot

Brömmler´s Spezial
2 Schweinesteaks mit geschmorten Zwiebel- und
Schinkenwürfeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und bunten Salaten

Postplatte

auf einer Schieferplatte serviert mit lufttrockenem Knochenschinken, Mettwurst, Rot- und Leberwurst, Sülze. Garniert mit einem Spiegelei, Gewürzgurke und dazu ein Weizenkorn

Strammer Max

Schinkenbrot mit 2 Spiegeleiern

Rund ums Schnitzel

Kröstchen

Kleines Schweineschnitzel mit Gorgonzolasauce
dazu Pommes frites und Salatgarnitur

Champignonrahmschnitzel

mit Pommes frites und bunten Salaten

Münsterländer Schnitzel mit Röstzwiebeln
Spiegelei, Bratkartoffeln und gemischtem Salat

Schnitzel Wiener Art

mit Kartoffelgratin und Salatherzen

Schnitzel nach Florentiner Art

mit Champignon-, Lauch-, Speckstreifen, Tomate
belegt und Käse überbacken, dazu Pommes frites

Spezialitäten aus Topf und Pfanne

Poulardenbrust auf Blattspinat

in Gorgonzolasauce, dazu Kartoffelrösti

2 Hähnchenbrustfilets

auf Ananasringen mit Sauce Maltaise überbacken
dazu Kartoffelrösti und bunte Salate

Steakpfanne

Rumpsteak, Schweinesteak, Hähnchenbrustfilet
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Gemüsebeilage

Keglertoast

2 Schweinsmedaillons mit Champignonrahmsauce,
Toast und Salatgarnitur

„Chefpfanne“

3 Schweinsmedaillons mit Champignonrahmsauce
Bratkartoffeln und Gemüsebeilage

Streifen vom Rinder- und Schweinefilet in Balsamicojus
auf hausgemachtem Rösti, dazu bunte Salate

Rumpsteak Dijon mit einer Dijon-Senfsauce
dazu Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt und
Gemüse der Saison

„Rumpsteak Ratsherren Art“

mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln
und bunten Salaten

Rinderfilet rosa gebraten
mit Champignons in Rahmsauce,
dazu Kartoffelgratin und Salate der Saison

„Pariser Pfeffersteak“

vom Rinderfilet mit bunten Salaten und Kartoffelgratin

Aus Fluss und Meer

Pochiertes Lachsfilet auf Blattspinat
an Rieslingsauce, dazu Reis schwarz-weiß

Gebratenes Zanderfilet mit Orangenfilets
und Paprika-ZucchiniGemüse
auf Tagliatelle in Limonensauce

Matjestopf nach „Hausfrauenart“
in einer Sahnesauce mit Zwiebeln, Apfelspalten, Gurken,
dazu Butterkartoffeln und Salatherzen

Kinderteller

Chickencrossies mit Pommes frites und Gemüse

Kleines Schnitzel mit Pommes frites
und Gemüsebeilage

Dessert

„Tagesdessert“

Bitte fragen Sie unsere Bedienung
nach dem tagesaktuellen Dessert

Unser Tipp

Eine bunte Dessertauswahl – kleine Gläschen
mit verschiedenen bunten Desserts.
Lassen Sie sich von unseren
kleinen Gaumenfreuden
verführen.