



Wenn Kälte das Herz erwärmt

Die kalten Wintermonate lassen uns zwar frieren, bescheren uns aber auch so viele schöne Zutaten, die für ein wonnig-wohliges Gefühl sorgen. Ob Wurzelgemüse, traditionelle Klassiker oder ein gutes Stück Fleisch: Diese Gerichte lassen Sie warm werden.

Unsere Gerichte der Saison

Steckrüben-Ingwer-Süppchen	6,50
Sesam-Soja-Kartoffelpapier	
* * *	
Terrine von Zander & Wels	15,50
Feldsalat Senf-Dill-Sauce	
* * *	
Tafelspitz mit Orangen-Grünkohl	21,50
Gekochtes Rindfleisch Kartoffelstampf Meerrettichsauce	
Ribeye-Steak (ca. 260 Gramm)	27,50
Rote Zwiebelmarmelade hausgemachte Fritten BBQ-Sauce gemischter Salat	
<i>Auch bekannt als Entrecôte, ist das Ribeye-Steak ein Klassiker mit besonders kernigem Biss, denn es stammt aus einem sehr beanspruchten Muskelbereich des Rindes. Das gibt dem Fleisch auch seine typische schöne Marmorierung.</i>	
<i>Übrigens ... Häufig wird das Fettauge als charakteristisches Merkmal hervorgehoben und mit dem "Eye" gleichgesetzt. Das Eye des Ribs ist aber ein Muskelstrang, der bei genauerem Hinsehen an ein Auge erinnert.</i>	

* * *



Bei diesen Gerichten auf unserer Karte stammen die Hauptzutaten aus der Genussregion Niederrhein.



Daran erkennen Sie unsere vegetarischen Gerichte.



Vorspeisen & Salate

Rindfleischsuppe

 5,00

Die klassische westfälische „Hochzeitssuppe“ | deftige Einlage | Brot


Zwiebelsuppe – mit Käse überbacken

 5,00

Suppe von karamellisierten Zwiebeln | Cranberry-Popcorn-Chip

* * *

Winterlicher Salat mit Ziegenkäse aus dem Ofen

 13,50

Feldsalat | in Honig karamellierte Birnen |
Walnuss-Dressing | Brot

Überbackener Käse aus der Dingener Heide

  14,50

Kuhmilchkäse nach Feta-Art von der Heidekäserei Groß-Bölting
– auf Brot mit Thymian-Feigen-Senf gebacken | gemischte Blattsalate |
Vinaigrette | Pumpernickel-Orangen-Chutney

Salat mit Hähnchenbrust

13,50

In Kräutern mariniertes, gebratenes Hähnchenbrustfilet |
gemischte Blattsalate | Parmesan | Vinaigrette | Brot



Klassisch & gut

Schweinefilet Försterin

19,50

Schweinefilet-Medaillons auf Champignon-Tomaten-Ragout mit Lauchzwiebeln | Thymian-Jus | Pfefferbutter | Bratkartoffeln^{2:3} | gemischter Salat

Braten vom bunten Bentheimer Schwein



23,50

In Feldschlösschen-Dunkelbiersauce | frisches Gemüse | Rucola-Kartoffelstampf

Das „bunte Bentheimer Schwein“ ist eine Rasse, die sich aufgrund ihrer exzellenten Fleischqualität neben der konventionellen Schweinezucht gehalten hat. Unsere Bentheimer kommen vom Hof Rülking in Rhede.

Schnitzel vom Schwein

Manchmal muss es einfach das gute Schnitzel sein!
Dazu Bratkartoffeln^{2:3} oder Pommes frites | gemischter Salat

* Wiener Art

14,00

* Jäger-, Zigeuner- oder Pfefferrahmsauce

15,00

Schweinesteak nach Art des Hauses

17,50

Seit Jahrzehnten schon mögen unsere Gäste (und auch wir selbst!) es einfach, wenn eine Scheibe durchwachsener Speck^{2:3} für den extra Geschmack sorgt. Dazu Bratkartoffeln^{2:3} | gemischter Salat

Spare Ribs

16,50

Zum „Fingerlecken“: Schweinerippchen in hausgemachter BBQ-Honig-Marinade | knusprige hausgemachte Fritten | gemischter Salat



Unsere Burger

Bei all unseren Burgern stammen die Hauptzutaten direkt aus unserer schönen Region – vom Fleisch bis hin zu den leckeren Burger-Brötchen, die unsere Dorfbäckerei Wanders frisch für uns backt. Dazu gibt es hausgemachte Fritten und Kresse-Mayonnaise.



Der Klassiker



14,00

Regionales Rindfleisch | Bacon^{2:3} | Cheddar-Käse | geschmorte Tomaten | Rucola | hausgemachte Zwiebelmarmelade



Heideburger



16,00

Lammhackfleisch aus der Dingdener Heide von Schäfer Achim Koop | Käse von der Heide-Käserei Groß-Bölting | Thymian-Feigen-Senf | Salat



Büffel-Burger mit Spiegelei




17,50

Saftiges Büffelfleisch | Bacon^{2:3} | Tomaten | Salat

Das exzellente Fleisch kommt von den Wasserbüffeln auf dem idyllischen Hof Kragemann in Barlo.

Flammkuchen

Ofenfrischer Flammkuchen

- * Wie im Elsass: Zwiebeln | Lauch | Käse | Speck^{2:3} 9,50
- * Norwegischer Lachs | Zwiebeln | Lauch | Käse 11,50
- * Gemüse – alles, was die Saison gerade hergibt  9,50



Fisch

Zanderfilet auf Rahmwirsing

22,50

Petersilienkartoffeln | gemischter Salat

Steaks

Ein richtig gutes, pures Stück Fleisch gönnt man sich nicht alle Tage.
Wir kümmern uns darum, dass Sie es genauso bekommen,
wie Sie es am liebsten mögen.

Rumpsteak / Filetsteak nach Art des Hauses

24,50 / 26,50

Durchwachsener Speck^{2;3} | Pfefferbutter | Bratkartoffeln^{2;3} |
gemischter Salat

Rumpsteak / Filetsteak Försterin

24,50 / 26,50

Auf Champignon-Tomaten-Ragout mit Lauchzwiebeln | Thymian-Jus |
Pfefferbutter | Bratkartoffeln^{2;3} | gemischter Salat

Rumpsteak / Filetsteak mit Kräuterbutter

24,50 / 26,50

Bratkartoffeln^{2;3} | gemischter Salat

Rumpsteak / Filetsteak mit Pfefferrahmsauce

24,50 / 26,50

Bratkartoffeln^{2;3} | gemischter Salat



Für Kinder

Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites 8,00

Mit süß-saurer Sauce

Kleines Schnitzel mit Pommes frites

* Wiener Art 8,00

* Jäger- oder Zigeunersauce 9,00

Abendkarte

In den späteren Stunden (ab 22 Uhr) die passenden Begleiter
für einen feuchtfröhlichen Abend:

Tortilla-Chips  3,00

Mit warmer Zigeunersauce

Schnitzel mit Pommes frites

* Wiener Art 12,00

* Jäger-, Zigeuner- oder Pfeffersauce 12,50



Dessert

Westfälische Herrencrème	5,00
... kommt natürlich mit einem kleinen Rum-Schwips zu Ihnen an den Tisch!	
Vanillemousse mit kandierter Klementine	6,50
Auf hausgemachtem Orangenkompott, dazu eine edle Klementine in Zartbitterschokolade vom Gutshof Favella in Kalabrien.	
Cappuccino-Parfait	6,50
Mit einer Köstlichkeit aus der Rheder Pralinenmanufaktur.	
Schoko-Karamell-Küchlein – frisch aus dem Ofen	6,50
In bester Gesellschaft von Champagner-Sorbet.	

* * *

... Sie haben Allergien oder Unverträglichkeiten?

Sprechen Sie uns einfach an – wir überlegen gerne gemeinsam, was wir Ihnen anbieten können.





Aperitif

Der gute Auftakt für ein gutes Essen.
Zum Anstoßen empfehlen wir einen schönen Aperitif:

Prosecco (Glas / Flasche) 3,00 / 19,00

Sekt (Glas / Flasche) 3,00 / 19,00

Fruchtsecco Apfel-Quitte – alkoholfrei (Glas / Flasche) 3,00 / 19,00

Die prickelnde alkoholfreie Alternative – ideal zum Anstoßen – aus dem Hause van Nahmen in Hamminkeln

Seemanns-Sekt

Sekt mit Sanddorn-Likör „Andalö“ aus Schweden, Soda und Orange 4,50

Der Legende nach ist der schwedische Alkohol-Schmuggler Carl Petter Anderson im Jahr 1889 mit seinem Boot, der „Andalö“, in einen heftigen Sturm geraten. Dabei vermischte sich der geschmuggelte Alkohol mit dem frischen Sanddornsaft, den Anderson zur Stärkung mit auf die Reise genommen hatte. Und so war die Idee für diesen feinen Sanddorn-Likör geboren. Welch ein Glück im Unglück!

Rheinischer Gin Tonic 6,50

Gin mit Tonic Water, verfeinert mit Rosmarin, Zitrone und Eis

Genießen Sie den preisgekrönten Gin „Siegfried“, der in Bonn aus 18 pflanzlichen Extrakten destilliert wird. Der Geschmack der Lindenblüte spielt dabei die Hauptrolle. Daher auch der Name „Siegfried“ – denn der Prinz aus der Nibelungen-Sage besaß eine lindenblattförmige, unverwundbare Stelle auf dem Schulterblatt. Mal sehen, ob dieser Gin eine ähnliche Wirkung hat ...

Aperol Spritz 4,50

Sekt mit Aperol, Soda, Orange und Minze

Hugo 4,50

Sekt mit Holundersirup, Soda, Limette und Minze

Münsterländer Aperitif 4,50

Sekt mit Likör von Walderdbeeren



Dijestif

Der gute alte Absacker.
Ob kalt, ob warm – zum Abschluss empfehlen wir:

Hochprozentiges

Linie Aquavit	2 cl	2,50
Jubiläumsaquavit	2 cl	2,50
Malteser	2 cl	2,00
Grappa „Villa Noberini“	2 cl	3,50
Sasse Sechser	2 cl	2,00
„Nussknacker“ Haselnuss-Spirituose	2 cl	2,50
Kümmerling	2 cl	2,00
Jägermeister	2 cl	2,00
Williams Christbirne	2 cl	2,50
Ramazotti mit Eis & Zitrone	2 cl	2,50
Underberg	2 cl	2,50
Fernet Branca / Menta	2 cl	2,00

Auf unserer Getränkearte finden Sie noch mehr ...

Koffeinhaltiges

Kaffee	2,00
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,50
Cappuccino	2,50
Café au lait	3,00
Latte Macchiato	3,00



Softdrinks

Mineralwasser Fl.	0,25 l	2,00
Mineralwasser still Fl.	0,25 l	2,00
Mineralwasser gr. Fl.	0,75 l	5,80
Mineralwasser still gr. Fl.	0,75 l	5,80
Coca Cola ^{1:3:9}	0,3 l	2,50
Coca Cola light ^{1:3:9:12} Fl.	0,2 l	2,00
Fanta ^{1:3}	0,3 l	2,50
Sprite ^{1:3}	0,3 l	2,50
Bitter Lemon ¹⁰ Fl.	0,2 l	2,00
Ginger Ale ¹ Fl.	0,2 l	2,00
Tonic Water ¹⁰ Fl.	0,2 l	2,00
Apfelsaft	0,3 l	3,00
Apfelschorle	0,3 l	3,00
Orangensaft	0,2 l	2,50
Bananensaft	0,2 l	2,50
Johannisbeersaft	0,2 l	2,50
Traubensaft rot	0,2 l	2,50
Kirschsafft	0,2 l	2,50

Heißgetränke

Tasse Kaffee		2,00
Tasse Kaffee, groß		3,50
Tasse Kaffee, koffeinfrei		2,00
Café au lait		3,00
Cappuccino		2,50
Espresso		2,00
Doppelter Espresso		3,50
Espresso Macchiato		2,00
Doppelter Espresso Macchiato		3,50
Latte Macchiato		3,00
Tasse Kakao		2,00
Tasse Kakao, groß		3,50
Schwarzer Tee		2,00
Früchtetee		2,00
Pfefferminztee		2,00
Kamillentee		2,00
Kräutertee		2,00
Hagebuttentee		2,00
Glas Tee mit Rum		4,00
Glühwein		2,50
Grog		4,00
Heiße Zitrone		2,50
Amaretto mit Sahne		4,00
Irish Coffee		4,00

Aperitifs

Sekt / Prosecco (Glas)		3,00
Sekt / Prosecco (Fl.)		19,00
Fruchtsecco – alkoholfrei (Glas)		3,00
Fruchtsecco – alkoholfrei (Fl.)		19,00
Hugo		4,50
Aperol Spritz		4,50
Seemanns-Sekt		4,50
Münsterländer Aperitif		4,50

Bier

Bitburger Pils	0,3 l	2,50
Bitburger Pils – alkoholfrei	0,3 l	2,50
Diebels Alt	0,3 l	2,50
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	2,50
Feldschlösschen Malz	0,3 l	2,50
Altbierbowle mit Erdbeeren ¹	0,3 l	3,00
Benediktiner Weizen vom Fass	0,5 l	4,00
Benediktiner Weizen o. Alkohol	0,5 l	4,00

Wein

Glas Weißwein / Rotwein		2,60
Glas Weißweinschorle		2,60
Karaffe Wein		5,20
Karaffe Weißweinschorle		3,50

– Qualitätswein, Rheinhessen –
Fragen Sie auch gerne nach unserer
ausführlichen Weinkarte.

Martini bianco	5 cl	2,60
Portwein	5 cl	2,60
Sherry	5 cl	2,60

Longdrinks

Korn-Cola ^{1:3:9}		3,00
Korn-Spezi ^{1:3:9}		3,00
Whisky-Cola ^{1:3:9}		4,00
(Jim Beam o. Jack Daniels)		
Rum-Cola ^{1:3:9}		4,00
(Bacardi o. Captain Morgan)		
Wodka-Lemon ¹⁰		4,00
Wodka-Orange		4,00
Wodka-Red Bull ¹⁴		4,50
Southern Comfort-Sprite ^{1:3}		4,00
Southern Comfort-Ginger Ale ¹		4,50
Asbach-Cola ^{1:3:9}		4,00
Batida-Kirsch		4,00
Campari-Orange ¹		4,50



Flying Hirsch	4,50	Nobeltje	2 cl	2,00
Gin-Tonic ¹⁰ (4 cl Gin)	5,50	Ouzo	2 cl	2,00
Gin-Tonic ¹⁰ mit "Siegfried"-Gin (4 cl Gin)	6,50	Pápidoux Calvados	2 cl	2,50
Pernod-Cola ^{1:3:9}	4,00	Quicky	2 cl	2,00
VW	7 cl 6,00	Ramazotti m. Eis u. Zitrone	2 cl	2,50

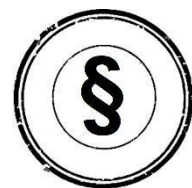
Spirituosen von A bis Z

Absinth 55.5	2 cl	2,50	Rum	2 cl	2,00
Amaretto ⁹	2 cl	2,00	Salmiakki "Null-Zwo-Elch"	2 cl	2,00
Anislikör	2 cl	1,50	Sambuca	2 cl	2,00
Apfelbrand	2 cl	2,50	Sasse Lagerkorn	2 cl	3,00
Asbach	2 cl	2,50	Sasse Sechser	2 cl	2,00
Averna	2 cl	2,50	Saurer	2 cl	1,50
Bacardi	2 cl	2,00	Southern Comfort mit Eis	4 cl	5,00
Baileys ¹	2 cl	2,00	Steinhäger	2 cl	2,00
Baileys ¹ mit Eis	4 cl	3,00	Stonsdorfer	2 cl	2,00
Boonekamp	2 cl	2,00	Tequila silber	2 cl	2,00
Caffè Liquore	2 cl	2,00	Tequila gold	2 cl	2,00
Dirty Harry	2 cl	2,00	Tia Maria m. Sahne und Cassis	2 cl	2,00
Doornkaat	2 cl	2,00	Underberg	2 cl	2,50
Eierlikör	2 cl	2,00	Unicum	2 cl	2,00
Eversbusch	2 cl	2,00	Vanilleken	2 cl	1,50
Escorial	2 cl	2,50	Veterano Brandy	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,00	Wacholder	2 cl	1,50
Fernet Menta	2 cl	2,00	Wacholder m. Beeren	2 cl	1,50
Gin	2 cl	2,00	Wildfrucht Edelbrand	2 cl	2,50
Granate	2 cl	1,50	Wildkirsch	2 cl	1,50
Grappa	2 cl	2,50	Williams Birne	2 cl	2,50
Haselnussbrand	2 cl	2,50	Wodka	2 cl	2,50
Isseltaler	2 cl	1,50	Xuxu ^{1:2}	2 cl	1,50
Jägermeister	2 cl	2,00	Yeni Raki	2 cl	2,00
Jack Daniels mit Eis	4 cl	5,00	Zwetschgenwasser	2 cl	2,50
Jim Beam mit Eis	4 cl	5,00			
Johnnie Walker mit Eis	4 cl	5,00			
Jubiläumsaquavit	2 cl	2,50			
Kabänes	2 cl	2,00			
Killepitsch	2 cl	2,00			
Korn	2 cl	1,50			
Kümmerling	2 cl	2,00			
Lady Killer	2 cl	2,00			
Linie Aquavit	2 cl	2,50			
Löwentor Fleischhauer	2 cl	2,00			
Malteser	2 cl	2,00			
Marillenbrand	2 cl	2,50			
Metaxa 7 Sterne	2 cl	2,50			
Mirabellenwasser	2 cl	2,50			

Liebe Gäste,

das Gesetz verpflichtet uns, Zusatzstoffe, die in Speisen und Getränken enthalten sind, anzugeben. Die Produkte, die Zusatzstoffe enthalten, sind durch entsprechende Ziffern gekennzeichnet:

- 1 – Farbstoff
- 2 – Konservierungsmittel
- 3 – Antioxidationsmittel
- 9 – koffeinhaltig
- 10 – chininhaltig
- 14 – enthält Taurin





So schmeckt unsere Region.

Warum Produkte von weit her beziehen, wenn es sie auch „um die Ecke“ gibt? Da wissen wir, wo es herkommt. Das gibt uns ein gutes Gefühl – und schmeckt obendrein auch einfach besser. So oft es geht, wollen wir daher auf heimische Zutaten setzen – und das erkennen Sie am Zeichen der Genussregion Niederrhein.



Fleisch

Unser Rindfleisch für unsere Burger beziehen wir von verschiedenen Landwirten aus der Region, das Lammfleisch kommt direkt aus der Dingdener Heide von Schäfer Achim Koop. Unsere bunten Bentheimer Schweine kommen vom Hof Rülfiing in Rhede und das exzellente Fleisch für unseren Büffelburger stammt von den Barloer Wasserbüffeln auf dem Hof Kragemann.

Obst & Gemüse

Von zahlreichen umliegenden Höfen bekommen wir regelmäßig Obst und Gemüse, zum Beispiel Kartoffeln von Bauer Brauer aus Dingden-Lankern, Erdbeeren vom Hof Schäfer in Dingden-Nordbrock und versch. Gemüse der Saison vom Hof Bielefeld in Dingden.

Käse & Eier

Ziegenkäse und Camembert beziehen wir von der Käserei Groß-Bölting in der Dingdener Heide und 100 % Büffelmozzarella bekommen wir vom Hof Kragemann in Barlo. Unsere Eier stammen von freilaufenden, artgerecht gehaltenen Hühnern vom Hof Grunden in Dingden.

Brot

Die Brötchen für unsere Burger backt unsere Dorfbäckerei Wanders immer frisch für uns.

Weine

Schon lange arbeiten wir mit dem Weingut G & M Machmer in Bechtheim, Reinland-Pfalz, zusammen. Denn die Weine schmecken nicht nur vorzüglich, sondern der Winzerfamilie ist auch biologischer Anbau wichtig. 2015 wurde das Weingut als „Best Organic Wine Producer“ ausgezeichnet. Alle unsere Weine sind somit deutsche Qualitätsweine aus Rheinhessen.

Obstsäfte

Unser Apfel- und Orangensaft sowie der Rhabarbernektar stammen direkt von der Obstkelterei van Nahmen in Hamminkeln. Diese Säfte servieren wir nicht nur gerne als Getränk, sondern nutzen sie auch mit gutem Gewissen häufig zum Verfeinern von Speisen.

Dunkelbier & Spirituosen

Unser Dunkelbier stammt von der Feldschlösschen-Brauerei in Hamminkeln – und schmeckt nicht nur als Getränk, sondern sorgt auch für die besondere Geschmacksnote beim Bentheimer Braten. Und wo es nur geht, setzen wir auf die Schnäpse und Liköre aus dem Hause Bovenkerck, der Dorfbrennerei in Ringenberg. Denn unsere Region liegt uns auch zu feucht-fröhlicher Stunde am Herzen.

Wir sagen DANKE an die vielen regionalen Produzenten!