



* Endlich ... *

... Spargel! Der Star des Frühlings ist zurück und lässt alles andere zur Beilage werden. Denn ihm stiehlt so schnell keiner die Show!
Unser Spargel kommt aus regionalem Anbau vom Hof Bielefeld in Dingden.

Unsere Gerichte der Saison

Samtige Spargelcrèmesuppe

Kräuter-Croûtons | Kerbel-Öl



6,00

* * *

Spargel-Burger

Rindfleisch aus der Region | weißer Spargel | Honigschinken |
Römersalat-Herzen | Bärlauch-Senf-Sauce | hausgemachte Fritten |
Kresse-Mayonnaise



17,50

Kalbsgeschnetzeltes in Kerbelrahm

Weißer Spargel & Zuckerschoten | Tagliatelle | gemischte Blattsalate



19,50

Portion Dingdener Spargel (ca. 400 Gramm) – bissfest –

Petersilienkartoffeln | Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter | dazu:

* Rührei mit Gartenkresse



19,50

* Roher und gekochter Schinken



22,50

* Lachsfilet



27,50

* Rumpsteak



30,50

* Filetsteak



32,50

* Schweinefilet-Medaillons



26,50

* * *



Bei diesen Gerichten 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

* * *

Überbackener Käse aus der Dingdener 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

14,50

* Jäger-, Zigeuner- oder Pfefferrahmsauce

15,50

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



14,50

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



Heideburger



16,50

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



Büffel-Burger




17,50

Saftiges Büffelfleisch | Gurken-Senf-Relish | Bacon^{2:3} | Tomaten | Cheddar-Käse | 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} 10,00
- * Norwegischer Lachs | Zwiebeln | Lauch | Käse 12,00
- * Gemüse – alles, was die Saison gerade hergibt  10,00



Fisch

Zanderfilet mit Frühlingsgemüse

22,50

Kartoffelstampf mit Gartenkresse | 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 feuchtfrohlichen Abend:

Tortilla-Chips  3,00

Mit warmer Zigeunersauce

Schnitzel mit Pommes frites

* Wiener Art 12,00

* Jäger-, Zigeuner- oder Pfeffersauce 12,50



Dessert

Frische Erdbeeren	6,00
Mit karamellisierten Kürbiskernen und Haselnusseis.	
Westfälische Herrencrème	5,00
... kommt natürlich mit einem kleinen Rum-Schwips zu Ihnen an den Tisch!	
Französische Apfeltarte	6,50
Direkt aus dem Ofen – mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis.	

* * *

... Sie haben Allergien oder Unverträglichkeiten?
Sprechen Sie uns einfach an – wir überlegen gerne
gemeinsam, was wir Ihnen anbieten können.