



* Frühlingsboten *

Unsere Gerichte der Saison

Wirsingblätter gefüllt mit Lamm



20,50

Lammfleisch aus der Dingdener Heide | Rahmwirsing |
Rucola-Kartoffelstampf

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Aprikosen, Walnüssen & Maronen

17,50

Grand-Marnier-Orangen-Jus | Tagliatelle | gemischter Salat

Hirschbraten mit gebratenen Waldpilzen

24,50

Serviettenknödel | Apfel-Rotkohl | Wildsauce

* * *



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

Kartoffel-Lauch-Suppe

 5,00

Kräutercroûtons | Bacon-Chip

Zwiebelsuppe – mit Käse überbacken

  5,00

Suppe von karamellisierten Zwiebeln | Cranberry-Popcorn-Chip

* * *

Salat mit Rinderfiletspitzen

16,50

In milder Teriyaki-Sauce kurz und heiß angebraten | Schmorzwiebeln | gebratene Pilze | gemischte Blattsalate | Croûtons | Vinaigrette | Brot & Kräuterbutter

Gebackener 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 & Kräuterbutter



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



24,50

In Feldschlösschen-Dunkelbiersauce | Wurzelgemüse | 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

Geschnetzeltes vom Schwein

15,50

Geröstete Champignons | Kräuterrahmsauce | Tagliatelle | 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 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} | Cheddar-Käse | 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} 10,50
- * Norwegischer Lachs | Zwiebeln | Lauch | Käse 12,50
- * Gemüse – alles, was die Saison gerade hergibt  10,50



Fisch

Zanderfilet auf Rahmwirsing

22,50

Kartoffelstampf | 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!	
Schokoküchlein mit flüssigem Kern	6,00
Frisch gebacken – dazu eine Kugel Pistazieneis	
Crêpes gefüllt mit Apfel & Rosine	5,50
Mit einer Kugel Vanilleeis	

* * *

... Sie haben Allergien oder Unverträglichkeiten?

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