



* 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

Crèmesuppe – Duett von Spargel & Bärlauch

  6,00

Kräuter-Croûtons | Kerbel-Öl

Spargel-Burger

 17,50

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

Oster-Burger

 16,00

Regionales Rindfleisch | Spiegelei | grüne Kräuter-Senf-Sauce | Bacon | geschmorte Zwiebeln | Tomaten | Römersalat-Herzen | Gouda | hausgemachte Fritten | Kresse-Mayonnaise








Geschnetzeltes vom Schwein

 15,50

Gemüse der Saison | Rahmsauce von Ringenberger Bärlauch | Tagliatelle

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  28,50
- * 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

* * *

Salat Lyonnaise

12,00

Unser Klassiker unter den Salaten ist wieder da!
Gemischte Blattsalate der Saison | ausgelassener durchwachsener Speck^{2:3} |
Ei | Croûtons | Kräuter-Sahnedressing | Brot & Kräuterbutter

Gebackener Käse aus der Dingdener Heide

  14,50

Kuhmilchkäse nach Feta-Art von der Heidekäserei Groß-Bölting
– auf Brioche 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

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 „Old Amsterdam“




17,50

Saftiges Büffelfleisch | Bacon^{2:3} | Rotwein-Schalotten | Old-Amsterdam-Käse | Ochsenherztomaten | Salat

Das exzellente Fleisch kommt von den Wasserbüffeln auf dem idyllischen Hof Kragemann in Barlo an der niederländischen Grenze.

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

Lachsfilet – gebraten – auf Frühlingsgemüse

23,50

Tagliatelle | Rahm von Kräutern der Saison | 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

Nudeln mit Tomatensauce 7,00

Dazu etwas geriebener Parmesan ... und auf Wunsch ein Schlabberlatz gegen rote Flecken!

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 Cassis-Crème	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.