

Vorspeisen

Blattsalate mit gebraten Champignons und Croutons	€ 9,30
Hausgeräucherter Lachs, Salatbukett und 2 Reibeplätzchen	€ 13,60
Gratinierter Ziegenkäse, Walnüsse, Pinienkerne, Blattsalate in Pommery-Senf-Dressing, Granatapfelkerne	€ 14,30
Lauwarmer Glasnudelsalat, Sojasoße, Paprikastreifen, Staudensellerie, Karotten und 3 gebratene Riesengarnelen	€ 15,80

Suppen

Rindfleischsuppe „mett guett watt drin“	€ 7,30
Kartoffelcremesuppe, geröstete Schinkenstreifen und Croutons	€ 8,20
Creamesuppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Kürbiskernen	€ 8,20

Hauptgerichte

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischten Salatteller	€ 18,10
Gebackene Blumenkohlköpfe, Blattsalat in Himbeervinaigrette,	

Kartoffelspalten mit Sour Cream	€ 21,80
Großer bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen oder gebackenem Schafskäse	€ 18,40
Tafelspitz mit Zwiebelsoße, Salzkartoffeln und gemischten Salatteller	€ 22,90
Putenschnitzel mit Ananas, Pfirsichen und Käse überbacken, Currysoße und Kartoffelrösti	€ 21,40
Gebratene Poulardenbrust in der Mandelkruste, Gorgonzolasoße Broccoli-Blumenkohl-Gemüse und Kartoffelgratin	€ 23,80
Ostendorfer Grillteller kl. Rumpsteak vom Ostendorfer Jungbullen, mit Champignons, Zwiebeln und Schafskäse gefülltes Schweinerückensteak, Puten-Gemüse-Spieß, Kräuterbutter, Speckbohngemüse, Kartoffelspalten mit Sour Cream	€ 35,40
Schweinefiletspitzen in Knoblauchsoße hausgemachte Spätzle und gemischten Salatteller alternativ vom Ameker Strohschwein	€ 26,80 € 30,90
Kürbis-Zwetschgen-Penne-Auflauf mit Walnüssen und Ziegenkäse überbacken	€ 23,20
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet, gebratener Kabeljau, Riesengarnelen, frischer Blattspinat und Duftreis	€ 36,10

Bei Seniorengerichten beträgt der Preisnachlass 2,00 € je Gericht.

*enthält Antioxidationsmittel und Konservierungsstoffe

Kennzeichnungspflichtige Allergene können beim Servicepersonal eingesehen werden.

Spezialitäten vom Ameker Strohschwein

Der Hof May liegt in der Bauernschaft

Ameke in Drensteinfurt-Walstedde

**Die Schweine werden in der Haltungsstufe 4 gehalten,
leben in einem Außenklimastall bei freiem Auslauf
auf Stroh und werden ganzjährig mit Raufutter versorgt.**



Krüstchen

Kleines Schnitzel mit Spiegelei, Baguette,
umlegt mit verschiedenen Salaten

€ 16,80

Schweinebäckchen in Malzbiersoße, Rahmwirsing,
Bratkartoffeln

€ 25,80

Salimbocca vom Schweinefilet, mit Salbei und Serranoschinken,
Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln

€ 33,90

Gebratene Schweinemedallions, Kürbis-Pflaumenragout,
Kartoffelgratin

€ 33,90

Bei Seniorengerichten beträgt der Preisnachlass 2,00 € je Gericht.

Spezialitäten vom Ameker Strohschwein

Der Hof May liegt in der Bauernschaft

Ameke in Drensteinfurt-Walstedde

**Die Schweine werden in der Haltungsstufe 4 gehalten,
leben in einem Außenklimastall bei freiem Auslauf auf
Stroh und werden ganzjährig mit Raufutter versorgt.**



Schweineschnitzel, “Wiener Art“

Bratkartoffeln, gemischter Salat

€ 21,80

- Mit in Kräutern gebratenen Champignons
und Sauce Hollandaise

€ 26,90

- Mit geschmorten Zwiebeln und Champignons

€ 26,90

- Mit Champignonrahmsoße

€ 26,40

Schweineschnitzel „Cordon Bleu“*,

Broccoli-Blumenkohl-Gemüse, Pommes frites

€ 26,30

*enthält Antioxidationsmittel und Konservierungsstoffe

Kennzeichnungspflichtige Allergene können beim Servicepersonal eingesehen werden.

Bei Seniorengerichten beträgt der Preisnachlass 2,00 € je Gericht.



Auswahl an Rumpsteaks vom Ostendorfer Jungbullen

Das Fleisch beziehen wir vom Hofe Bödding in Ostendorf

Rumpsteak 250 g mit geschmorten Zwiebeln,
Pommes frites, gemischter Salatteller
€ 37,90

Rumpsteak 250 g mit Pfeffersoße,
Kartoffelgratin, gemischter Salatteller
€ 37,40

Rumpsteak 250 g mit Kräuterbutter,
Speckbohngemüse, Bratkartoffeln
€ 37,20

Rumpsteak 250 g mit zweierlei geschmorten
Zwiebeln, Paprikastreifen, Lauchzwiebeln,
Kartoffelgratin, gemischter Salatteller
€ 39,30

Berno Westers, Frank Hersping, Andrea Bödding

Wildkarte
Vorspeise

Tranchen vom gebratenen Rehrücken, Feldsalat in Kartoffelvinaigrette, Preiselbeerglace	€ 17,20
---	---------

Hauptgerichte

Schmorbraten aus der Hirschkalbskeule, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße	€ 29,20
--	---------

Gebratenes Hirschrückensteak, geröstete Zwiebeln, geschmorter Weißkohl, Püree von der Vitelotte-Noire	€ 36,80
Ragout aus der Rehkeule mit Champignons, hausgemachten Spätzle, Apfelmus	€ 28,50

Sauerbraten aus der Wildschweinkeule, Wirsinggemüse, Kartoffelpüree	€ 29,20
--	---------

Gebratener Rehrücken, Speckrosenkohl, Kartoffel-Walnuss-Püree	€ 42,70
--	---------

Bei Seniorengerichten beträgt der Preisnachlass 2,00 € je Gericht

Aufgrund des Mehrweg-Verpackungsgesetzes
dürfen Speisen nur noch in selbst mitgebrachten
Behältnissen mitgenommen werden.