

„Vorne weg“ und „Gedöne“

Töpfchen Quark/ Obazda/ Butter je € 1,80

Ofenkartoffel

- mit Kräuterquark € 4,00
- mit marinierten Eismeershrimps € 9,00

Bunte gemischte Salate € 4,50

- mit **gegrilltem Makrelenfilet** und Rieslingsoße € 10,50
- mit **Putenbruststreifen** und Champignons € 10,50

Großer bunter Salat mit Rinderfiletstreifen, Brotchips und Kirchtomaten € 13,50

Räucherlachs mit Reibekuchen und Sahnemeerrettich und Salat € 9,00

Hausgemachte Sülze mit Remoulade und Bratkartoffeln € 9,50

Unsere Monatsempfehlung

Gratinierter Ziegenkäse mit Bärlauch, Kirchtomaten und bunten Frühlingssalaten € 9,50

Riesengarnelen vom Lavasteingrill mit Bärlauchpesto, Fettucine und Gemüsestreifen € 16,00

Schnitzel aus der Wildschweinkeule mit Hagebuttenjus, Spitzkohl und Bärlauchspätzle € 16,50

Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe vom Weideochs mit Markklösschen € 6,50

Bärlauchcremesuppe mit Rauchlachsstreifen € 6,00

Unsere „Klassiker“

„Reiter - Grillteller“ mit Dreierlei vom Rind, Schwein und Pute Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln € 15,00

„Pferdestall - Pfanne“ Schweinefilet mit Jus vom Rhederbier, Gemüse und Butterspätzle € 14,50

Entrecôte vom Friesisch Ochs (250g) mit Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Schmand gefüllt € 19,00

„Pferdestall - Burger“ Steak von der Rinderhüfte im Sesambrötchen mit Chili - Ingwersoße € 15,00

Aus der Pfanne und vom Grill

Lammhüfte vom Grill auf Bohnen mit Kartoffelgratin € 16,50

Makrelenfilet mit Safran- Kurkumasoße, Zuckerschoten und Reis € 15,00

Gegrilltes Zanderfilet mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln € 16,50

Zum guten Schluss

Westfälische Götterspeise € 4,00
Beerenfrüchte, Quark und Pumpnickel

Marmoriertes Schokoladenmousse mit Vanillesoße € 6,00

Rhabarbergrütze mit Haselnuss- Sesameis € 5,00