

## Mittagstisch von 11.30 – 15.00 Uhr

### Vorspeise und Suppe

Mariniertes Carpaccio vom Rind mit frischem Rucola, Pinienkernen, geriebenem Parmesan und Kirschtomaten	11,90
Rinderkraftbrühe „Westfälische Art“ mit Markklößchen, Eierstich und Nudeln	5,50

### Hauptgerichte

Bunter Wildkräutersalat mit Brombeervinaigrette, frischen Granatapfelkernen, gerösteten Walnüssen, Gartenkresse und gebratenen Hähnchenbruststreifen	15,90
	-ohne gebr. Hähnchenbrust 11,90/vegan-
Kürbis-Lauch-Tarte mit Knoblauch-Kräuter-Dip und Feldsalat mit Brombeervinaigrette	10,50
	-veggie-
Der Trainer empfiehlt: „Gemüseteller 72“	9,72
Verschiedene gebratene Gemüse mit Kräutern, Café-de-Paris-Butter und allerlei Gewürzen	-veggie-
Elsässer Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Knoblauch	7,50
Veggie-Flammkuchen mit Rahm, Knoblauch, Roter Bete, Apfel, Ziegenfrischkäse und Walnüssen	9,50
	-veggie-
„Mühlenpfanne“	17,50
Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen mit Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln, Speckbohnen und gebratene Champignons	
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken	20,50
in Butterschmalz gebraten, serviert mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat mit Kräutervinaigrette	
Hamburger Pannfisch mit Dijon-Senfsauce, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	18,50

### Dessert

Gemischtes Eis mit heißen Kirschen und Sahne	6,50
--	------