

WEIN

€

WEISS

LEEZE, CHARDONNAY &
WEISSBURGUNDER, PFALZ
Fruchtig-weiche Cuvée mit
eleganter Mineralik

0.2L/1.0L 4.50/21.80

auch als Schorle

0.2L 3.90

WEINGUT BUS, GRAUBURGUNDER,
PFALZ

Breiter Grauburgunder mit
kräftiger Frucht

0.2L/0.75L 5.80/20.90

ROSÉ

MADemoiselle ROSÉ, CUVÉE,
PAYS D'OC (FRANKREICH)
Ein schlanker Rosé mit Anklängen
roter Beeren

0.2L/0.75L 4.90/18.00

ROT

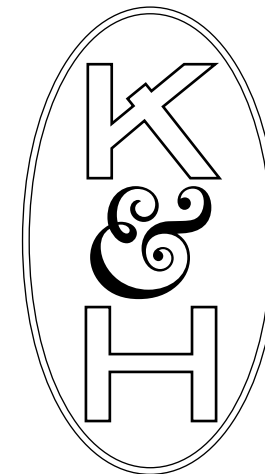
PASSO DEL BRICCO, NEBBIOLO &
BARBERA, PIEMONTE (ITALIEN)
Rubinroter, samtig-weicher &
fruchtbetonter Norditaliener

0.2L/0.75L 4.90/18.00

MASET, TEMPRANILLO,
RIOJA (SPANIEN)
kräftig-rassiger Rotwein mit
schönem Barrique-Ausbau

0.2L/0.75L 5.30/18.90

KLAMM & HEINRICH



SCHNITZEL €

Unser Fleisch kommt von der Landfleischerei Beermann aus Bad Laer im Münsterland. Die Schnitzel sind Wiener Art, das heißt mit Schweinefleisch zubereitet. Dazu gibt es frischen Salat & Fritten oder Bratkartoffeln.

WIENER ART 9.50
Der Klassiker - puristisch mit Zitrone

CHAMPIGNONS RAHM 11.90
Hausgemachte Rahmsauce mit frischen Champignons

PFEFFER 11.90
Hausgemachte Pfeffersauce

GIPSY GALORE 12.50
im Zigeuner Style (aber das ist politisch inkorrekt), mit Paprika & Chili

INDIEN 12.50
mit hausgemachter Currysauce

PORTWEIN 13.50
mit Portwein-Schalotten

SELLERIE (v+) 9.50
hausgemachtes Sellerie-Schnitzel, wahlweise pur oder mit Paprika-Chili oder Curry

(v+) = vegan

MIT MEHR WUMMS €

KORN KOLA 6.90
Sasse Korn mit Liba Kola
GIN TONIC BOMBAY 6.50
mit Bombay Sapphire, Thomas Henry Tonic Water
GIN TONIC FERDINAND 7.90
mit Ferdinand Saar Dry Gin, Thomas Henry Tonic Water
RUM KOLA 5.90
Liba Kola Cuba Libre
APÉROL SPRITZ 5.90

UNSERE KURZEN

SAMBUCA	2CL	2.50
JÄGERMEISTER	2CL	2.50
SASSE LAGERKORN	2CL	3.50
SASSE WACHOLDER	2CL	2.00
BERLINER LUFT	2CL	2.00
RAMAZOTTI	2CL	2.50
JAMESON IRISH WHISKEY	2CL	2.80
ABSOLUT VODKA	2CL	2.50
FRANGELICO	2CL	2.50

NICHT AUS DEM MÜNSTERLAND, TROTZDEM LECKER €

HÜHNERBRÜHE MIT EINLAGE
normale Portion 5.50
Vorspeisenportion 4.50

GEMISCHTER SALAT 6.80
mit Hausdressing (Essig-Öl-Vinaigrette mit roten
Zwiebeln), Himbeer-Balsamico-Dressing oder
Honig-Chili-Dressing
+ gebratene Champignons +3.00
+ Garnelen +4.00
+ Schnitzelstreifen +3.50

ENDIVIENSALAT 8.50
mit Honig-Chili-Dressing, Feigen & Ziegenkäse

GEBACKENER CAMEMBERT (v) 9.50
im Sesammantel mit Preiselbeeren, Brot & Salat

SERVIETTENKNÖDEL (v) 10.50
mit Champignon-Rahm-Sauce

KÜRBISGULASCH (v+) 12.50
mit Bulgur & Endiviensalat

KLEINIGKEITEN €

FRITTEN 3.50
mit Ketchup oder Mayo

METTENDCHEN 3.90
mit Senf & Baguette

BRATKARTOFFELN (v)
mit kleinem Salatbouquet 3.50
+ zwei Spiegeleier 4.90

CURRY-WURST (auch vegan aus Seitan)
mit Brot 4.20
mit Fritten & Salat 7.50

3 KLEINE FRIKADELLEN 4.90
mit Brot & Senf

BEILAGENSALAT 2.90

(v) = vegetarisch
(v+) = vegan

Schau auch mal auf unsere Wochenkarte mit
wechselnden Gerichten!

BIER

€

SPATEN Helles	0.25L/0.4L	2.50/3.90
PINKUS Alt	0.2L/0.4L	2.50/4.10
BECK'S Pils	0.25L/0.4L	2.50/4.00
FRANZISKANER KELLERBIER	0.5L	4.50
FRANZISKANER WEIZEN	0.5L	4.50
MISCHBIER	0.25L/0.4L	2.50/3.90
BECK'S BLUE	0.33L	2.90
FRANZISKANER WEIZEN alkoholfrei	0.5L	4.50
PINKUS HONIGMALZBIER	0.33L	2.90

SOFTIES

SAFT (auch als Schorle)	0.4L	3.90
Apfel, Rhabarber, Maracuja, Kiba		
LIBA LIMOS	0.33L	2.80
kola, orange, limette, kola-orange		
VIVA CON AGUA LAUT & LEISE	0.33L/0.75L	2.50/4.90
CHARITEA MATE	0.33L	2.90

HEISS

Unser Kaffee und Tee kommt von der Rösterei Vollmer
in Altenberge

TEE	2.80
grün, schwarz, Früchte	
KAFFEE	2.30
CAPPUCCINO	2.80
LATTE MACCHIATO	3.10
MILCHKAFFEE	2.90
ESPRESSO	2.00
CAOTINA KAKAO	2.80

TYPISCH MÜNSTERLAND €

MÜNSTERLÄNDER TÖTTCHEN 9.50
Ragout aus Kalbschulter mit frisch geröstetem
Bauernbrot, nach Art des Hauses

BUD SPENCER GEDÄCHTNIS-PFANNE 9.50
Dicke Bohnen mit Speck, Mettendchen & Bratkartoffeln

Empfehlung vom Küchenchef: +2 Spiegeleier +1.40

WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN 12.50
Kleines Schweineschnitzel auf Bauernbrot in
Champignon-Rahm mit grünem Spargel & Spiegelei

PFEFFERPOTTHAST 14.50
Westfalens Antwort auf das ungarische Gulasch -
mit Salzkartoffeln & eingelegten Gurken

HERRENCREME 4.50
Typisches Münsterländer Dessert - selbstgemacht
genau wie bei Oma

(v) = vegetarisch