



- Menü -

Kürbiscremesuppe mit Balsamessig,
verfeinert mit Kokosmilch, Ingwer und Curry,

Entenkeule auf Quitten-Portweinsauce,
Preiselbeer-Rotkohl und Kartoffelklöße

Schokotörtchen mit flüssigem Kern
an Pflaumenkompott, Butterstreußel, Vanilleeis

36,80

Amérie
* MÜNSTERLÄNDER *
APERITIF

Likör von Walderdbeeren
und Himbeeren mit Sekt
0,1l – 4,20





Vorspeise

Kürbiscremesuppe

verfeinert mit Ingwer und Curry, Kürbiskernen und Balsamessig 6,40

Blattsalate mit karamellisierten Walnüssen

Apfelspalten, heller Balsamico-Vinaigrette, Baguette 8,90

Hauptgang

Flamm-Lachsfilet auf winterlichem Pfannengemüse

weißem Bohnenpüree mit Thymianöl 25,60

Schwarzwild-Jägerschnitzel

vom Wildschweinrücken, Champignon-Preiselbeersauce, Speckböhnchen und Bratkartoffeln 25,80

Hirschragout mit Portwein und Gemüsewürfeln,

knuspriger Speck, Tagliarini, Rucola und gehobelter Käse 23,50

Entenkeule mit Quitten-Portweinsauce,

Preiselbeerrotkohl und Kartoffelklöße mit Bröselbutter 25,80

Sauerbraten von der Hirschkeule mit Rotweinsauce

Apfelscheiben, Speckrosenkohl und Brezelknödelscheiben 26,80

„Winterschnitzel“

Schweineschnitzel aus der Oberschale mit gebratenen Zwiebeln, Speckstreifen, Apfelscheiben, Bratkartoffeln 19,60

Dessert

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern,

Pflaumenkompott, Butterstreußel und Vanilleeis 8,90

Leicht, frisch & fit



Hauptgang/Kleines Gericht

Mittlerer Salat

Blattsalate und Rohkost mit Vinaigrette, Croûtons und Kernen 7,40

oder

Großer Salat

Blattsalate und Rohkost mit Vinaigrette, Croûtons und Kernen 10,60

+ Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{Veggie} 6,50

+ gebratene Champignons mit Tomate und Zwiebel 4,20

+ 1 gebratener Garnelenspieß mit Chilisoße 4,80

+ gebratene Hähnchenbruststreifen, 120g 4,80

+ gebackener Feta mit Gremolata und Tomate 6,50

mit Vinaigrette ^{Vegan} (Standarddressing) oder Joghurt-Dressing ^{Veggie}

Maishähnchenbrust supreme

mit Zitronen-Kräuter-Gremolata, Pfannengemüse und Bandnudeln in Gremolatacreme 21,80

Goldbrink-Burger ^{Veggie}

Feta-Veggi-Burger mit mariniertem Gemüse und Salat 10,80

Kürbis-Ratatouille ^{Vegan}

mit Ingwer und Kokosmilch, Paprika und Lauch, Cashewkernen und Falaffel 17,80

Mezzelune - vegane Pasta mit Spinatfüllung, Zuckerschoten, ^{Vegan} Tomaten, Ruccola, Cashewkerne, Hartkäse oder veganer Käse 17,80

Klassiker & Regional



Suppe

„Grönegauer Festtagssuppe“

Rinderkraftbrühe mit ordentlich was drin

6,20

Hauptgang

Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffer-Rahmsoße,
gebratenes Gemüse, Ofenkartoffel mit Kräuterquark

24,50

Rumpsteak, „Café de Paris“- Butter

Pommes frites, knackiger Salat

33,70

„Jägerschnitzel“-beliebter Klassiker

Schweineschnitzel aus der Oberschale mit frischen
Champignons in Rahmsoße, Bratkartoffeln und Salat

18,20

„Paprikarahmschnitzel“

Schweineschnitzel aus der Oberschale mit
Paprikarahmsoße, Kroketten und knackigem Salat

17,50

Kotelett (das Weitbekannte)

mit Bratkartoffeln, Senf und Beilagensalat

12,50

Beutlings-Burger

180g Rindsburger, Burgersoße, Tomate, Gurke, und Salat

10,80

Süßes und Verführerisches



Nascherei im Weckglas

unsere Kellner präsentieren eine Auswahl süßer Kleinigkeiten 3,60

Kleiner Eisbecher

zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne 3,60

Für Kinder und Kindeskind



„Wickies“ - Bratkartoffeln mit Spiegelei, Rohkost



5,40

Schweineschnitzel „Bob der Baumeister“
mit Gemüse und Pommes-frites



9,70

Kaiserschmarrn mit Apfelmus für wilde Hühner & Kerle



5,40



Piratensteller Sharky (Teller, Besteck & Serviette)

0,00

Jedes Kind erhält ein Überraschungsdessert

Getränke

Aperitif

„Bio Weiß“ Apfel, Quitte, Akazienblüte – bio, vegan, alkoholfrei	0,2	Ltr.	8,40
Birkenblätter, Holunder, Riesling, weißer Tee Manufaktur Jörg Geiger	0,7	Ltr.	19,80
Amerie – Likör von Walderdbeeren und Himbeeren mit Sekt	0,1	Ltr.	4,20
Aperol –Spritz (Aperol mit Sekt)	0,1	Ltr.	4,20
Lillet Wild Berry	0,1	Ltr.	4,20
Kir Royal (Sekt mit Crème de Cassis)	0,1	Ltr.	3,90
Sekt – Schloss Koblenz - Glas	0,1	Ltr.	2,80

Wasser, Saft & Limonade

Carolinen Mineralwasser	0,25	Ltr.	2,50
Graf Metternich stilles Wasser	0,25	Ltr.	2,50
Graf Metternich Mineralbrunnen – medium oder still	0,75	Ltr.	6,80
Apfel-, Orangen-, Bananen-, Kirsch-, Maracuja- & Schwarzer Johannisbeernektar	0,3	Ltr.	3,80
- Saft als Schorle 0,5 l + 1,10	0,3	Ltr.	3,80
Coca Cola / Fanta / Sprite	0,3	Ltr.	3,20
Schweppes – Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2	Ltr.	3,20
Thomas Henry – Tonic Water	0,2	Ltr.	3,20

Biere

Herforder Pils vom Fass	0,3	Ltr.	3,20
Herforder Pils vom Fass	0,4	Ltr.	4,00
Frankenheim Alt	0,33	Ltr.	3,20
Schneider Weisse vom Fass	0,3	Ltr.	3,20
Schneider Weisse vom Fass	0,5	Ltr.	4,70
Vitamalz	0,33	Ltr.	3,20
Pils -alkoholfrei-	0,33	Ltr.	3,20

Offene Weine

Weißwein

Grüner Veltliner, trocken, Österreich	0,1	Ltr.	3,20	0,2	Ltr.	5,50
Riesling, trocken, Nahe	0,1	Ltr.	3,20	0,2	Ltr.	5,50
Grauer Burgunder, trocken, Baden	0,1	Ltr.	3,60	0,2	Ltr.	5,90
Rivaner, halbtrocken, Rheinhessen	0,1	Ltr.	3,40	0,2	Ltr.	5,70
Riesling, lieblich, Mosel	0,1	Ltr.	3,40	0,2	Ltr.	5,70

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst, feinherb, Baden	0,1	Ltr.	3,60	0,2	Ltr.	5,90
---	-----	------	------	-----	------	------

Rotwein

Merlot, trocken, Frankreich	0,1	Ltr.	3,40	0,2	Ltr.	5,70
Cabernet Sauvignon, trocken, Frankreich	0,1	Ltr.	3,60	0,2	Ltr.	5,90
Dornfelder Rotwein, halbtrocken Rheinhessen	0,1	Ltr.	3,40	0,2	Ltr.	5,70

Flaschen Weine

<u>Weißwein</u>	Euro
2020er Peter Freimuth Grüner Veltliner -trocken- Österreich - Burgenland	14,80
2020er Weingut Schlink Riesling –trocken- Nahe	14,80
2019er Bickensohler Steinfelsen Grauer Burgunder -trocken- Baden	18,20
2020er Weingut Schales Rivaner –halbtrocken- Rheinhessen	15,80
2019er Klüsserather St. Michael Riesling, Spätlese -lieblich- Mosel	15,80
<u>Roséwein</u>	
2021er Bickensohler Steinfelsen, Spätburgunder, Weißherbst -halbtrocken- Baden	18,20
<u>Rotwein</u>	
2019er Bickensohler Steinfelsen Spätburgunder -trocken- Baden	18,20
2019er Weinkellerei Drathen Dornfelder –halbtrocken- Rheinhessen	14,80
2018er Ruppertsberger Weinkeller Merlot -trocken- Pfalz	15,80
2018er TerraNoble Cabernet Sauvignon, Reserva -trocken- Chile – Valle de Colchagua	18,20
<u>Sekt</u>	
Sekt Schloss Koblenz - trocken 0,7 l	15,80

K o r n

Korn – jung

Berentzen Korn, Strohtmann Korn, Kisker Korn	2 cl	1,50
Berentzen Korn2Korn	2 cl	3,20
Brennerei Ehringhausen Dinkelkorn	2 cl	2,80
Brennerei Ehringhausen Kornbrand	2 cl	3,20
Burekorn	2 cl	1,70
das Korn Doppelkorn	2 cl	3,20
Deicht – EmmerKorn	2 cl	5,90
Echter Emmerich – Emmerbrand	2 cl	3,70
Fürst Bismark Doppelkorn	2 cl	1,60
Ick meene Man – Gerstenkorn	2 cl	3,20
King Korn – Winterweizen Doppelkorn	2 cl	2,40
Möhne Korn – Weizen Doppelkorn	2 cl	3,20
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	1,60
NORK Doppelkorn	2 cl	3,20
Ryekorn Roggenkorn	2 cl	3,70
Sasse NJU Korn mild	2 cl	2,80
Sasse NJU Korn fruchtig	2 cl	2,80
Sasse NJU Korn wuchtig	2 cl	2,80
Schwarze Frühstückskorn	2 cl	1,30
Vollkorn	2 cl	5,90

Korn - gelagert

Berentzen vom alten Fass	2 cl	1,70
Brenn. Ehringhausen Der kleine Lord No.2	2 cl	5,90
Brenn. Ehringhausen Der kleine Lord No.6	2 cl	5,90
Brenn. Ehringhausen Dinkelkorn Holzfass	2 cl	3,80
Burgenkorn –	2 cl	5,90
das Korn Alter Doppelkorn	2 cl	6,80
Geutings Alter	2 cl	1,70
Geutings Westmünsterländer Edelkorn	2 cl	3,20
Heyde 1860	2 cl	2,50
Heyde Edition III	2 cl	3,80
Heyde Edition S9	2 cl	7,80
Hardenberg Hochzeitsweizen	2 cl	1,70
Hullmann Alter Korn	2 cl	1,70
Hullmann Charge 15	2 cl	2,80
Rosche Uralter	2 cl	2,20
Rosche – de la Roche	2 cl	2,80
Rosche – Susannes first	2 cl	4,80
Rosche Generation 5 - Whiskyfass	2 cl	5,90
Sasse Lagerkorn VSOP	2 cl	2,80
Sasse Cigar Spezial Bester Whisky Kontinentaleuropas (Korn)	2 cl	4,80
Sasse Lagerkorn 10 (Schwarzhafer)	2, cl	9,60
Sasse Lagerkorn 11 (Imperialgerste)	2 cl	9,60
Sasse Lagerkorn 12 (Emmerkorn)	2 cl	9,60
Sasse TS Privat – alter Kornbrand von 1972	2 cl	15,80
Sasse Bordeaux finish – Ausbau in Chateau Latour Barriques	2 cl	21,50
Sasse Rye	2 cl	4,80
Wollbrink - Alter Johann Wollbrink	2 cl	2,20

Spirituosen

Schnapps

Korn, Wacholder, Pfefferminzwacholder	2 cl	1,50
Grafschafter Kräuterwacholder von Sasse	2 cl	3,20
Steinhäger - Schinkenhäger Doppelwacholder	2 cl	2,00
Tequila, Tequila Gold	2 cl	3,20
Wodka – Absolut	2 cl	2,50

Likör

Appel, Saure Kirsche, Rhabarber, Pfeffi	2 cl	1,50
Likör 43, Baileys,	2 cl	2,80
Tia Maria, Amaretto	2 cl	2,80
Kakao mit Nuss von Sasse Feinbrennerei	2 cl	3,20

Anis, Aquavit & Kräuter

Sambuca, Ouzo,	2 cl	2,80
Jubiläums Aquavit, Malteser	2 cl	3,20
Leibwächter, HKT	2 cl	2,00
Ramazzotti, Averna, Jägermeister, Sechser	2 cl	2,80
Fernet Branca, Underberg, Kümmerling, Lockstätter	2 cl	2,80
Gerlever Gelassenheit	2 cl	3,50

Obstbrände

Alte Marille von Prinz	2 cl	3,20
Grappa Moskato - Sibona	2 cl	3,20
Himbeere von Pistole Hardcore Food	2 cl	3,20
Himbeergeist von Sasse Feinbrennerei	2 cl	3,50
Pflaumenbrand mit Fruchtauszug, Streng's	2 cl	3,20
Williamsbirne mit Fruchtauszug, Streng's	2 cl	3,20
Williamsbirne von Sasse Feinbrennerei	2 cl	3,50

Whisky, Brandy & Weinbrand

Jim Beam	4 cl	4,00
Jack Daniels	4 cl	4,50
Mariacron,	2 cl	2,80
Grand Manier	2 cl	3,80

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50
Kännchen Kaffee	4,20
Milchkaffee (Großes Glas)	3,20
Espresso	2,20
Cappuccino	2,90
Latte Macchiatto (Großes Glas)	3,20
Glas Tee (Großes Glas):	
- Friesen-, Grüner-, Kamillen-, Früchte-, RooibosVanille-, Pfefferminztee	3,20
Kakao (Großes Glas)	3,20
Kakao mit Amaretto (Großes Glas)	5,90
Heiße Zitrone (Großes Glas)	3,20
Glühwein (Großes Glas) / Grog - 4 cl Rum (Großes Glas)	4,20