

Vorspeisen

Blattsalate mit gebackenen Champignons und Sour Cream	€ 12,80
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
Sauerkrautcremesuppe mit Mettwurstchips	€ 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 € 26,80
alternativ vom Ameker Strohschwein € 30,90

Penne mit toskanischem Gemüse, getrockneten Tomaten,
Oliven, Basilikum-Pesto, überbackenem Schafskäse € 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

Schweinemedallions im Kräutermantel. Rahmsoße,
Gemüse von dreierlei Möhren, 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

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
--	---------