

## 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

Saltimbocca 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 Amecker 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