



**\*\*\* Spezialitäten-Aktuell \*\*\***

*Aperitif des Monats: Pfirsichlikör aufgefüllt  
mit trockenem Sekt -0,1l-*

3,60 €

\*\*\*\*\*

*Pfifferlingscremesuppe mit Einlage  
und Sahnehaube verfeinert  
4,40 €*

\*\*\*\*\*

*Bandnudeln in Rahm mit kl. Tomaten serviert,  
dazu Garnelen in Ras el Hanout-Pesto u. bunter Salat*

*Westfälischer Knochenschinken und Spiegelei,  
dazu fr. Pfifferlinge und ein gemischter Salat*

*Steak vom Angusrind  
mit würzigem Käse und Kräuterbutter überschmolzen  
dazu Röstitaler und Salate der Jahreszeit*

*Schnitzel -Krüstchen mit frischen Pfifferlingen in Rahm, rohem  
Schinken, dazu Kroketten und ein gemischter Salat  
14,30 €*

\*\*\*\*\*

*Vanilleeisparfait mit frischen Früchten, Erdbeeren  
und Schokoladensahne dekoriert*

***Milchreis „Pina Colada“ bunt mit Früchten, Sahnehaube***

**„Tagesschnäppchen“--- mit kleinem Dessert serviert**

*Schweinefilet-Toast mit Champignonköpfen  
dazu bunte Salat des Sommers*

*Schnitzel mit würziger Fleischsoße, Tomaten und Käse  
überbacken dazu ein bunter Salat*

*Matjesfilets , mit Preiselbeer- Meerrettich,  
dazu Kartoffelpuffer und eine Salatgarnitur*