

Herzlich Willkommen! Ich bin Johanna koche leidenschaftlich gerne und liebe die traditionelle Küche. Bei mir dinieren Sie frei nach dem Motto „Futtern wie Bei Müttern“ ! Die Produkte kaufe ich nachhaltig überwiegend aus der Region ein und verarbeite diese direkt und ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker ! Bei mir bekommen Sie natürlich besonders leckere Gerichte mit Pfiff!

VORSPEISEN / GERICHTE FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Münsterländer Hochzeitssuppe	4,5
Rinderkraftbrühe verfeinert mit Markklößchen, Eierstich und Gemüse	
Ingwer-Möhren-Suppe	5,9
Verfeinert mit Kurkuma-Popcorn	
Hausgeräucherter Lachs	9
Begleitet von selbstgemachten Reibekuchen, Honig-Senf-Dill-Soße und einem kleinen Salat-Boquete	
Saisonsalat	12
Bunte Salatvariation verfeinert mit hausgemachtem Granatapfel-Dressing, begleitet von karamellisierten Kerne-Nuss-Mix und gratiniertem Taleggio mit Feigensenf	
Flammkuchen	11,8
Verfeinert mit Schmand, Lauch, westfälischem Schinken, Rucola und Parmesan	

Gebratenes Saison Gemüse	12
Umgeben von Gnocchi und gratiniert mit Taleggio und Feigensenf	
Currywurst de Luxe	8
Metzgerfrische Rostbratwurst trifft auf Garnele, gebettet an fruchtig-scharfe Currysauce und Steak House Fries	
Pork Belli mit Spicy Miso Soße	13
Verfeinert mit frischer Lauchzwiebel und begleitet von Kartoffelspalten	
Cordon Blue	15
Gebettet an Steak House Fries und einem frischen Salat	
Pasta Nera con Scampi	15
Umgeben von Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Prosecco-Rahmsauce	
Gegrillte Forelle	19
Begleitet von Pasta aglio e olio	

DESSERT

Frozen Cheesecake	5
Verfeinert mit Früchten	
Crêpes Suzette	8
Hausgemachter Pfannkuchen umgeben von beschwipster Orangensauce und begleitet von Vanilleeis	

Salt Bae`s Butter Steak	19
Begleitet von hausgebackenem Brot und einem Salat der Saison	
Burger Fleischeslust	15
Hausgebackener Burger Bun, belegt mit 150g Rinderhack, Cheddar, Zwiebel-Rosinen-Relish und Salat mit Whiskey- Mayonnaise, begleitet von Steak House Fries	

TAGESGERICHT	12
Tages 3-Gang Menü	20