

## ~ Suppen & Vorspeisen ~

<b>Pfifferlingscremesuppe</b> <sup>c, l</sup>	€ 6,50
<b>Tomatenkraft-Brühe</b> <sup>a,b,g,i,l</sup> <i>Sherry-Tomaten Basilikum,</i> <sup>h,a</sup>	€ 6,50
<b>Anti-Pasti-Mista</b> <i>mariniertes &amp; gegrilltes Gemüse</i> <sup>a,l</sup>   <i>Bruschetta</i> <sup>a</sup>   <i>Ruccola-Salat</i>	€ 14,90
<b>Großer bunter Jahreszeitensalat</b> <sup>g,i</sup> <i>wahlweise</i>	€ 9,50
<i>Rinderfiletstreifen</i>	€ 16,50
<i>Geflügelstreifen</i>	€ 14,50
<i>Gebratenes Lachs-Steak</i>	€ 15,90
<i>Gebratene Pfifferlinge</i>	€ 17,50
<i>Reibekuchen</i> <sup>a,c,g</sup> (2 Stück) <i>Mit Lachs</i> <sup>d</sup> <i>oder Schnippelschinken</i>   <i>Schmand</i> <sup>g</sup>	€ 12,50

## ~ Vegetarisch ~

<b>Frische Bandnudeln</b> <i>Wahlweise mit:</i>	
<i>Frisch gehobeltem Trüffel &amp; Pilzen in Rahm</i>	€ 17,50
<i>Oder Pfifferlingen in Rahm</i>	€ 17,50
<b>Pfifferlings-Risotto</b> <sup>g, l</sup> <i>wahlweise</i>	€ 14,90
<i>gebratenes Lammfilet (nicht vegetarisch)</i>	€ 16,90
<b>Maultaschen gefüllt mit Pfifferlingen</b> <sup>g,l,A</sup> <i>Kräuter   Weißwein   gebratene Pilze</i>	€ 14,50

## ~ Fleisch ~

<b>Moor-Ranch Grillpfanne</b> <sup>l</sup> <i>Kalb   Schwein   Hähnchen   Böhnchen   Speck &amp; Zwiebeln   Bratkartoffeln</i>	€ 17,90
<b>„Westfälisches Krüstchen“</b> <i>2 panierte Schnitzelchen</i> <sup>a,c</sup>   <i>Spiegelei</i> <sup>c</sup>   <i>Bratkartoffeln oder bayrischer-Kartoffel-Salat</i>   <i>gem. Salat</i> <sup>i</sup> <i>wahlweise statt Spiegelei mit Champignon-Rahm</i> <sup>a,g,i,l</sup> <i>mit Balkansauce</i>	€ 15,90

<b>Moor-Ranch Burger<sup>a</sup></b>	€ 12,90	Beilagen
<i>saftig gegrilltes Rindfleisch<sup>a,c,j</sup></i>		<i>Pommes frites</i>
<i>Bacon<sup>l</sup>   Pflücksalate   Tomate   Gurke   Gouda<sup>m</sup></i>		<i>Potato Dippers</i> je € 3,00
<i>Kräuter-Mayonnaise<sup>c,g,c</sup></i>		<i>Süßkartoffelpommes</i>
		<i>Salatteller</i> €4,00
<b>Caprese-Burger<sup>a</sup></b>	€ 10,90	
<i>Büffelmozzarella   Tomaten   Schalotten</i>		
<i>  Ruccola   Crema di Balsamico</i>		
<b>Pulled Pork Burger<sup>a</sup></b>	€ 13,90	
<i>mariniertes Schweinefleisch   BBQ-Sauce<sup>l</sup></i>		
<i>Pflücksalate<sup>h,i</sup></i>		
<i>Filetsteak</i>	200 g € 23,50	<i>Gemüse</i>
	300 g € 29,50	<i>Salatteller<sup>i</sup></i>
		<i>Böhnchen   Speck<sup>l</sup> &amp; Zwiebeln</i>
		<i>Gemüseallerlei<sup>g,i</sup></i>
		<i>Urwurzelgemüse<sup>g,i</sup></i>
		<i>Mediterranes Gemüse<sup>g</sup></i> je € 4,00
<b>Schweinefilet</b>	200 g € 15,50	

### ~ Süßigkeiten ~

<b>Tiramisu<sup>a,c,g,l</sup></b>	€ 7,50
<i>Fruchtmark - Eis<sup>c,g</sup></i>	
<b>Schokoladen-Souffle</b>	€ 8,50
<i>Souffle<sup>a,c,g</sup> mit flüssigem Kern</i>	
<i>Vanille-Eis<sup>a,g,h</sup>   Erdbeeren</i>	
<b>Frozen Joghurt<sup>c,g,h</sup></b>	€ 8,90
<i>Mit saisonalen Beeren</i>	

#### Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Nitritpökelsalz | 4 mit Antioxidationsmittel |  
5 mit Geschmacksverstärker | 6 geschwefelt | 7 geschwärzt | 8 mit Phosphat | 9 mit Milcheiweiß  
10 koffeinhaltig | 11 chininhaltig |  
12 mit Süßungsmittel(n) | 13 enthält eine Phenylalaninquelle | 14 gewachst | 15 mit Taurin |  
16 enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter Soja hergestellt

Allergengruppe sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse Beispielhaft enthalten in:

A: Glutenhaltiges Getreide, namentlich ( A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder

B: Krebstiere Garnelen, Krabbenmehl C: Eier Flüssigei, Eigelb D: Fisch Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar E: Erdnüsse Erdnussbutter, Erdnusscreme F: Soja Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu G: Milch incl. Milchzucker Butter, Joghurt, Sahne, Käse

H: Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschu-/Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse) Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant

I: Sellerie Gewürzmischungen, Brühen J: Senf Senfkörner, Gewürze K: Sesamsamen Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste

L: Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder I Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)

M: Lupinen Lupinenkerne, Lupinenmehl

N: Weichtiere Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

Hinweis in eigener Sache:

Da in unserer Küche auch mit Mehl gearbeitet wird, möchte ich noch darauf hinweisen das wir eine Kreuzkontamination durch Mehlstaub ( a Gluten ) nicht ausschließen können.