

## **Liebe Gäste!**

Wir freuen uns sehr an diesem, gastronomisch betrachtet fast schon ‚historischem‘ Ort, unsere Speisen- und Schankwirtschaft betreiben zu dürfen und begrüßen Sie ganz herzlich!

Ein bisschen sehen wir uns wie ein neuer alter Nachbar, da ja in den letzten 60 Jahren auf dieser schönen Ecke des Ehrenfeldes immer Gastwirtschaft betrieben wurde.

Wir freuen uns, wenn wir Sie mit unserer Idee von Essen & Trinken überzeugen und mit Ihnen neue Freundinnen & Freunde gewinnen.

Wir machen das meiste selbst, manches machen wir zusammen mit guten Freunden und dabei machen wir immer alles frisch. Die allermeisten Lebensmittel kommen aus der unmittelbaren Gegend, bzw. aus unserer Region.

Uns geht es dabei nicht um vordergründige Political Correctness, sondern in erster Linie um den Spaß an der Arbeit und am verantwortungsvollen Umgang mit Tieren und Lebensmitteln.

Wir wünschen Ihnen ganz viel Vergnügen und Spaß.

Im Namen des Teams freuen sich über Ihren Besuch:

**Anne, Dorothee, Jana & Patrick**

# Zehn sind geladen, zwanzig gekommen, gieß Wasser zur Suppe, heiß alle WILLKOMMEN.

Die Küchenchefin empfiehlt:

zuerst

---

Spargelcremesüppchen mit Brotwürfeln 7,50 € (Vegetarisch)

Danach

---

\*Ur Korn Nocken mit Spargelragout und feinem  
Münsterländer Ziegenfrischkäse (Vegetarisch) 16,50 €

\*Portion Münsterländer Stangenspargel (250g Ahlbrand Warendorf)  
neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder geklärter Butter 13,80 €

-doppelt Spargel +10,00€

-Rostbeff vom Allgäuer Ochsen + 12,00€

-Paniertes Kotelett vom Mangalitzza-Schwein + 12,00 €

-Portion Nordseekrabben + 12,00 €

zuletzt

---

\*Buchteln mit Pflaumenmus und Vanillesoße 8,00 €

Die Schank empfiehlt zum Spargel Glas 0,15L:

2017 Silvaner VDP.Gutswein, Wagner-Stempel, Rheinhessen 5,30 €

## SUPPE

Lauchsuppe mit Mangalitza Mettbällchen und Kartoffel  
Stroh(vegetarisch möglich) 7,50€

## VORSPEISEN

---

\*Salat der Saison „Zum Grünen Gaul“  
mit Möhre, Rotkraut, Sellerie, Bete, Böhnchen, Ur- Getreide und  
geriebenen Backensholzer Deichkäse  
Wahlweise mit Joghurt Salat Soße oder Essig & Öl  
klein 9,50 € // groß 14,50 €

\*Kopfsalat mit Nordseekrabben, Kartoffelstroh, Gartenkresse und  
Joghurt Soße (vegetarisch möglich) klein 8,50 € // groß 15,50 €

\*Gemüse Tatar, mit Bio Eigelb & geröstetem Brot  
(vegetarisch/vegan möglich) 10,50 € // groß 17,50 €

\*Rindertatar „klassisch angemacht“ mit Bio Eigelb,  
dazu Haus-Brot und eingelegtes Gemüse  
klein 13,50 € // groß 20,50 €

\*Salat von der gepökelten Kalbszunge mit Schalotten Soße,  
Linsen& Salat // klein 10,00 € // groß mit Bratkartoffeln 17,50 €

\*Rostbeff vom Allgäuer Ochsen mit Meerrettichcreme, gebuttertem  
Haus-Brot und Salat  
klein 13,50 € // groß mit Bratkartoffeln 20,50 €

\*Herrgottsbscheißerle mit kräftigem Kalbs-Sud,  
Zwiebelschmelze & Petersilie  
klein 9,50 € // groß mit gemischtem Salat 18,50 €

## HAUPTSPEISEN

---

- \*Semmelknödel mit Rahmpilzen und Kräutern 15,50 € vegi
- \*Vegetarische Wirsing Roulade (mit Walnuss), Kartoffel-Möhrendurcheinander & Rüben-Krautsud 15,50 €
- \*Forelle ‚Müllerin‘ mit Zitrone, Kopfsalat, Butterkartoffeln 18,50 €
- \*Filet vom Bachsaibling mit Kartoffel-Möhrendurcheinander & Rüben-Krautsud 24,50 €
- \*Unser Hausteller: Kotelett, Weißwurst, Herrgottsbscheißerle mit Kartoffelstampf & Soße 19,50€
- \*Paniertes Kotelett vom Mangalitza-Schwein mit lauwarmen Kartoffelsalat & Schwerter Honig-Senfsoße 19,50 €
- \*Rosa Rindssteak „Strindberg“ von der Allgäuer Färse mit Bratkartoffeln, Salat & Bratensoße 28,50 €
- \*Kalbs-Weißwurst „Zum Grünen Gaul“ mit süß sauren Linsen, Radi, Salat, Bratkartoffeln & Soße 18,50 €
- \*Mangalitza Wurstschncke mit Bergkäse dazu Rahmkohlrabi, Kartoffelstampf & Soße 17,50 €

## SÜßES

---

- \*Geeister Sauerrahm mit Erdbeeren, Schokoladesoße und Knusper-Butterbröseln 7,50 €
- \*Unser ‚Lieblingsvereins-Dessert‘ (Infos dazu beim Service)  
Birnenmus mit Nüssen und geeistem Hafer 7,50 €