

ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN ODER ABHOLEN.

UNSERE TAGESKARTE VON 12.00 UHR BIS 15.00 UHR

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

ERBEERBOWLE ODER ERDBEERBOWLE -ALKOHOLFREI

– VINO FRIZZANTE ODER ALKOHOLFREIER SEKT AROMATISIERT MIT ERBEERENSIRUP
FRISCHEN ERDBEEREN, EISWÜRFEL UND MINERALWASSER AUFGEFÜLLT - **0,2 L GL. 6,90 EURO.**

BUSINESS-LUNCH -TÄGLICH VON 12 – 14.30 UHR (AUßER AN SONN- UND FEIERTAGEN)

WÄHLEN SIE AUS:

KLEINER BUNTER SALATELLER MIT EINEM BALSAMICOESSIG-OLIVENÖL-DRESSING
ODER

KLEINE TAGESSUPPE

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-MEDAILLONS AUF EINER BUNTEN KARTOFFEL-GEMÜSEPFANNE
ODER

GEBRATENES FISCHFILET AUF EINEM SPARGEL-GNOCCHI-GEMÜSE MIT CREME FRAICHE
ODER

SPARGEL-GNOCCHI-GEMÜSE MIT RUCOLA, PARMESAN UND CREME FRAICHE

-VEGETARISCH-

KLEINES TAGES-DESSERT ODER 1 TASSE KAFFEE ODER 1 ESPRESSO

PREIS PRO PERSON 17,90 EURO.

VORAB SERVIEREN WIR OFENFRISCHE CIABATTA-BRÖTCHEN MIT OLIVENÖL.

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

EURO.

KNUSPRIGER REIBEKUCHEN MIT BAUERNSCHMAND

WESTFÄLISCHEM SCHNIPPELSCHINKEN UND SALATBUKETT
MIT ZWEI REIBEKUCHEN

6,90
10,90

KLEINER BUNTER JAHRESZEITLICHER SALATELLER

IN BALSAMICOESSIG-OLIVENÖLSAUCE MIT GERÖSTETEN KRÄUTER-BROTWÜRFELN

6,90

GROßER BUNTER JAHRESZEITLICHER SALATELLER

IN BALSAMICOESSIG-OLIVENÖLSAUCE MIT GERÖSTETEN KRÄUTER-BROTWÜRFELN

9,90

DAZU NACH WUNSCH GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-STREIFEN

16,90

ODER GEBRATENE **ANGUS-RINDFLEISCHSTREIFEN**

19,90

VITELLO TONNATO -ROSA KALBSFLEISCHSCHEIBEN MIT EINER THUNFISCH-KAPERNSAUCE-

12,90

ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE AUF FRÜHLINGS-KRÄUTERSALAT MIT BALSAMICO-KIRSCHEN

13,90

ANTI PASTI MISTO - ITALIENISCHE VORSPEISEN MIT RUCOLA-SALAT

UND GEHOBELTEM PARMESAN -GERN STELLEN WIR IHNEN EINEN 2. TELLER DAZU-

16,90

SUPPE

SPARGELCREMESUPPE MIT SPARGELSTÜCKCHEN

6,90

BELLA PIATTI -immer Dienstag bis Donnerstag- (AUßER AN FEIERTAGEN)

EIN TOLLES ROSSINI GERICHT GENIEßEN.

VORAB ALS KOSTENLOSE ZUGABE EIN GLAS VINO FRIZZANTE ODER ALKOHOLFREIEN SEKT

-IM JUNI-

BOLLITO DI VITELLO -GEKOCHE KALBFLEISCH-SCHEIBEN- IN EINER GARTEN-KRÄUTERSAUCE

MIT BUNTEM PFANNENGEMÜSE UND KARTOFFELRÖSTI

KOMPLETT PREIS PRO PERSON 15,90 EURO

LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, MELDEN SIE SICH. GERNE GIBT IHNEN
UNSERE SEPARATE ALLERGIKERKARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.

UNSERE ROSEWEIN-EMPFEHLUNG

2021 ALDEYA ROSADO –TROCKEN- WEINGUT PAGO AYLES, ARAGON - SPANIEN
KLARE FRUCHTIGE BEERENAROMEN, VIELSCHICHTIGER UND KRAFTVOLLER ROSEWEIN
0,2 L GL. 6,50 EURO - 0,75 L FL. 23,50 EURO. AUßER-HAUS-PREIS – FL. 8,50 EURO.

HAUSGEMACHTE ITALIENISCHE PIZZA -NUR MIT FRISCHEN ZUTATEN ZUBEREITET-

PIZZA RUCOLA -TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, KIRSCHTOMATEN,
PARMASCHINKEN, RUCOLA UND GEHOBELTER PARMESAN 12,90
-ALS KLEINE PORTION- 10,90

PIZZA AL SALMONE –TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE,
LACHSSCHEIBEN, SPINAT, KIRSCHTOMATEN, MOZZARELLA UND SAFRANCREME 13,90
-ALS KLEINE PORTION- 11,90

PIZZA PRIMAVERA –TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE,
ZIEGENFRISCHKÄSE, GRÜNER SPARGEL UND TOMATEN –VEGETARISCH- 14,90
-ALS KLEINE PORTION- 11,90

PIZZA DELLA CASA -TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, BÜFFEL-MOZZARELLA
TOMATEN-SCHEIBEN UND TRÜFFEL-SALAMI 14,90
-ALS KLEINE PORTION- 11,90

PIZZA ROSSINI -TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, BÜFFEL-MOZZARELLA
TOMATENSCHNITTEN, RIESENGARNELEN UND BASILIKUM 15,90
-ALS KLEINE PORTION- 12,90

UNSERE PIZZEN KÖNNEN SIE SICH AUCH GERN ALS VORSPEISE TEILEN. WIR RICHTEN DANN AUF ZWEI TELLER AN.

HAUPTSPEISEN

GEBRATENES FISCHFILET AUF EINEM SPARGEL-GNOCCHI-GEMÜSE MIT CREME FRAICHE 15,50

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-MEDAILLONS AUF EINER BUNTEN KARTOFFEL-GEMÜSEPFANNE 15,50

PASTA ALLA NORMA MIT AUBERGINE, TOMATE, BASILIKUM UND SCHAFSKÄSE 15,90
-OHNE SCHAFSKÄSE AUCH VEGAN- 13,90

PASTRAMI-FOCACCIA-SANDWICH
MIT POMMES FRITES, RAUCH-MAYONNAISE, RUCOLA, PARMESAN UND COLESLAW-SALAD 16,90

SPARERIBS MIT BBQ-SAUCE, POMMES FRITES UND COLESLAW-SALAD 16,90

DAZU EMPFEHLEN WIR

WARSTEINER BREWERS GOLD VOM FASS –NATURTRÜBES BIER- 0,3 L GL. 3,70

WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN –PANIERTE JUNGSCHEINWITZEL- MIT SAUCE-HOLLANDAISE
UND WARMEN SALAT VON SPARGEL UND KARTOFFELN 19,90

ROSA GEBRATENE ROASTBEEF-SCHNITTEN, KALT
MIT REMOULADENSOUCE, EINGELEGTEN GURKEN UND BRATKARTOFFELN 19,90

GEBRATENE DORADEN-FILETS MIT EINER SAFRANSOUCE
DAZU EIN SPARGEL-GNOCCHI-GEMÜSE MIT CREME FRAICHE 26,90

ANGUS RINDER-RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER
AUF EINEM MEDITERRANEM BOHNENGEMÜSE DAZU POMMES FRITES 34,90

UNSERE FRÜHJAHRSS WEISSWEIN-EMPFEHLUNG

2020 „PULLE MOSEL“ RIESLING- –TROCKEN-
WEINGUT SCHMITGES

SEHR ELEGANTER RIESLING, VIEL SAFT MIT MODERATEN ALKOHOL

0,20 L GLAS 5,90 EURO – 1,0 L FLASCHE 23,90 EURO - AUßER-HAUS-PREIS 7,90 EURO.

GESCHICHTE „PULLE MOSEL“: Vor vielen Jahren gab es in Bockhorst eine Gaststätte, die im Volksmund den Namen „Pulle Mosel“ trug. Der damalige Gastwirt begrüßte seine ländlichen Gäste immer mit dem Spruch: „Was willst du trinken, Pulle Mosel oder was?“ Das haben wir zum Anlass genommen unseren neuen Mosel-Riesling-Wein den Namen „Pulle Mosel“ zu geben und damit an diese nette Bockhorster Geschichte zu erinnern. ZUM WOHLER.