

ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN ODER ABHOLEN.

UNSERE TAGESKARTE VON 12.00 UHR BIS 15.00 UHR

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

LILLET WHITE PEACH -FRUCHTIG UND FRISCH-

– LILLET APERITIF MIT SCHWEPPE'S WHITE PEACH UND PFIRSICHSTÜCKCHEN 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-GEMÜSE-PFANNE

ODER

GEBRATENES FISCHFILET AUF EINEM BUNTEM PFIFFERLING-RISOTTO

ODER

BUNTES PFIFFERLING-RISOTTO MIT GERIEBENEM PARMESAN

-VEGETARISCH-

KLEINES TAGES-DESSERT ODER 1 TASSE KAFFEE ODER 1 ESPRESSO

PREIS PRO PERSON 18,90 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

CARPACCIO CIPRIANI MIT RUCOLA, PARMESAN UND ZITRONENCREME

13,90

ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE AUF FRÜHLINGS-KRÄUTERSALAT MIT BALSAMICO-KIRSCHEN

14,90

ANTI PASTI MISTO - ITALIENISCHE VORSPEISEN MIT RUCOLA-SALAT

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

16,90

SUPPE

TOMATEN-CONSOMMÉ MIT GEFÜLLTEN NUDEL-TÄSCHCHEN

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 AUGUST-

PFIFFERLING-TORTELLACI MIT GEBRATENER POULARDENBRUST

RUCOLA UND GERIEBENEN PARMESAN

KOMPLETT PREIS PRO PERSON 16,90 EURO

UNSERE SOMMER-WEIN-EMPFEHLUNG – NUR 9,5 % ALK.

2021 VINO VERGE SEIXOSO BRANCO DOC- WEINGUT QUINTA DA LIXA - PORTUGAL
KLARE AROMEN VON HELLEN FRÜCHTEN, EIN SPRITZIGER, ERFRISCHENDER WEISWSWEIN
0,2 L GL. 6,50 EURO - 0,75 L FL. 23,50 EURO. AUßER-HAUS-PREIS – FL. 7,50 EURO.

HAUSGEMACHTE ITALIENISCHE PIZZA -NUR MIT FRISCHEN ZUTATEN ZUBEREITET-

PIZZA RUCOLA -TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, KIRSCHTOMATEN, PARMASCHINKEN, RUCCOLA UND GEHOBELTER PARMESAN	13,90
PIZZA GALLINACIO –TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, PFIFFERLINGEN, KIRSCHTOMATEN UND SCHAFSKÄSE -VEGETARISCH-	14,90
PIZZA VITELLO TONNATO –TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, KALBSFLEISCH, THUNFISCHSAUCE, KAPERN UND RUCOLA	15,90
PIZZA DELLA CASA -TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, BÜFFEL-MOZZARELLA TOMATEN-SCHEIBEN UND TRÜFFEL-SALAMI	15,90
PIZZA ROSSINI -TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, BÜFFEL-MOZZARELLA TOMATENSCHNITTEN, RIESENGARNELEN UND BASILIKUM	16,90

HAUPTSPEISEN

GEBRATENES FISCHFILET AUF EINEM BUNTEM PFIFFERLING-RISOTTO	16,90
GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-MEDAILLONS AUF EINER BUNTEN KARTOFFEL-GEMÜSE-PFANNE	16,90
PASTA ALLA NORMA MIT AUBERGINE, TOMATE, BASILIKUM UND SCHAFSKÄSE -OHNE SCHAFSKÄSE AUCH VEGAN-	16,90 14,90
SPARERIBS MIT BBQ-SAUCE, POMMES FRITES UND COLESLAW-SALAD	17,90
DAZU EMPFEHLEN WIR WARSTEINER BREWERS GOLD VOM FASS –NATURTRÜBES BIER- 0,3 L GL.	3,70
MATJESFILETS MIT EINER HAUSFRAUENSAUCE DAZU EIN BOHNENSALAT, GEBUTTERTER PUMPERNICKEL UND BRATKARTOFFELN	18,90
WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN –PANIERTE JUNGSCHEINEN-SCHNITZEL- MIT EINEM WARMEN PFIFFERLING-KARTOFFELSALAT UND EINER SAUCE HOLLANDAISE	19,90
ROSA GEBRATENE ROASTBEEF-SCHNITTEN , KALT MIT REMOULADENSAUCE, EINGELEGTE GURKEN UND BRATKARTOFFELN	19,90
GEBRATENES ZANDERFILET IN EINER SAFRAN-TOMATENSAUCE DAZU EIN MEDITERRANES GEMÜSE UND OLIVEN-POLENTA	26,90
ANGUS RINDER-RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER DAZU EIN TOMATEN-PFIFFERLING-GEMÜSE UND POMMES FRITES	34,90

UNSERE 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 WOHLERGÖNNEN.

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.