



Unsere Speisekarte von 12.00 – 14.30 und ab 16.30 Uhr:

Gemischter Salatteller wahlweise mit Sahne- oder Honig-Senf-Dressing,
mit hausgebackenem Brot und Butter dazu...

gebratene Hähnchenbrust
Thunfisch
Hirtenkäse (vegetarisch)

Hähnchenbrust natur mit fruchtiger Currysoße

Champignon-Rahmschnitzel

Tomaten-Paprika-Schnitzel

Schnitzel Wiener Art

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Pommes, Bratkartoffeln oder
Kroketten und einen Beilagensalat mit Sahne- oder Honig-Senf-Dressing.

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, **(auch vegetarisch möglich)**

dazu zwei Spiegeleier und

grüner Salat mit Sahne- oder Honig-Senf-Dressing

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat (vegetarisch)

mit Sahne- oder Honig-Senf-Dressing



Ganztägig bieten wir an:

Beilagensalat (vegetarisch)

wahlweise mit Sahne- oder Honig-Senf-Dressing

Currywurst mit Beilage

Bratwurst mit Beilage

Hähnchen-Nuggets mit Beilage

Fischstäbchen mit Beilage

2 Wiener Würstchen mit Beilage

Unsere Beilagen:

Pommes Frites, Kroketten, Kartoffeldipper oder Kartoffelsalat

Portion Pommes

Portion Kartoffeldipper mit 3 Dips

bitte wählen Sie aus:

- Ketchup
- Mayonnaise
- Currysoße (tomatenbasiert)
- Cocktailsoße
- Sweet-Chili-Soße
- Kräuterquark



Leckeres mit unserem hausgebackenen Weizen-Mischbrot

Schnittchen (1 ½ Scheiben) mit

- Käse (vegetarisch)
- rohem Schinken
- gekochtem Schinken
- lufttrockene Mettwurst
- gekochtem Mett
- grober Leberwurst

Strammer Max (mit rohem Schinken und 2 Spiegeleiern)

Habichtshofer Brotzeit

(4 halbe Scheiben Brot mit Leber-, Mettwurst, Schinken und Käse belegt)

Eine Scheibe selbstgebackenes Brot mit Butter

Hausgemachte Suppen mit hausgebackenem Brot

Rindfleischsuppe mit Eierstich und Klößchen

Tomatensuppe mit Sahnehäubchen (**vegetarisch**)

Feine Kartoffelsuppe (**vegetarisch**)



Waffeln und Eis / Dessert:

Frische Waffeln mit Puderzucker
mit Vanilleeis oder Sahne

mit Kirschen

mit Kirschen und Vanilleeis oder Sahne

mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne

Vanilleeis mit heißen Kirschen

zusätzlich Sahne

Eierlikörbecher mit Sahne (Vanille- und Schokoeis)

Schokobecher mit Sahne (Vanille- und Schokoeis)

Krokantbecher mit Sahne (Vanille- und Nusseis)

Gemischtes Eis (5 Kugeln Eis ohne Sahne)

eine Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Haselnuss oder Stracciatella)

Eiskaffee oder Eisschokolade mit Sahne (Vanilleeis)

Orangenflip (mit Vanilleeis, ohne Sahne)

Zur Saison:

Erdbeer- oder Heidelbeerbecher mit Sahne (mit Vanilleeis)

Frische Erdbeeren oder Heidelbeeren mit Sahne oder Joghurt - Crème



Warme Getränke:

Tasse Kaffee 150 ml (auch entkoffeiniert)
Pott Kaffee 250 ml (auch entkoffeiniert)
Kännchen Kaffee 450 ml (auch entkoffeiniert)

Milchkaffee (auch entkoffeiniert)

Latte Macchiato (auch entkoffeiniert)

Cappucino (auch entkoffeiniert)

Café Crème (auch entkoffeiniert)

Espresso

Espresso Macchiato

Schok-Mok (Trinkschokolade mit Café Crème)

Chociatto (Trinkschokolade mit Espresso)

Pott Trinkschokolade

Pott Trinkschokolade mit Sahne

Tee

English Breakfast, Darjeeling (Bio), Ostfriesen-Mischung, Earl Grey, Gourmetkräuter, Green Manjulai (Bio), Rooitea Sahne-Karamell, Kamille (Bio), Minze (Bio), Früchtetee

Glas Tee

Kännchen Tee



Alkoholfreie Getränke:

Christinen Mineralwasser 0,25 l

Christinen Stille Quelle 0,25 l

Liba-Limonaden aus Münster:

Kola 0,33 l

Kola ohne Zucker 0,33 l

Kolaorange 0,33 l

Orange 0,33 l

Zitrone hopfende Limonade 0,33 l

Limette minzige Limonade 0,33 l

Orangensaft 0,2 l

Traubensaft 0,2 l

Apfelsaft 0,2 l

Saft-Schorle

mit den Geschmacksrichtungen Apfel, rote Traube, Rhabarber, Cranberry oder Schwarze Johannisbeere

Saft-Schorle 0,2 l

Saft-Schorle 0,4 l

Saft-Schorle 0,5 l



Bio-Biere von Pinkus aus Münster (Flaschenbier):

Pinkus Pils 0,33 l

- alkoholfrei 0,33 l

Pinkus Spezial (naturtrübes Pils) 0,33 l

Pinkus Radler 0,33 l

- alkoholfrei 0,33 l

Pinkus Alt (helles Altbier) 0,33 l

Pinkus Hefeweizen 0,5 l

Pinkus Weizenbier alkoholfrei 0,33 l

Pinkus Honigmalt alkoholfrei 0,33 l

Spirituosen:

Sasse Lagerkorn 2 cl

Sasse Wacholder 2 cl

Sasse Kräuterwacholder 2 cl

Sasse Sechser Kräuterlikör 2 cl

Sasse Kakao mit Nuss 2 cl

Sasse Uppgesett'n 2 cl

Weinbrand 2 cl

Ramazotti 2 cl

Eierlikör 2 cl



Unsere Bioweine:

Blanc de Noir – trocken

- Glas 0,2 l
- Flasche 0,75 l

Meisterstück – Weißburgunder halbtrocken

- Glas 0,2 l
- Flasche 0,75 l

Huxelrebe – feinfruchtig

- Glas 0,2 l
- Flasche 0,75 l

Dornfelder Rose – feinfruchtig

- Glas 0,2 l
- Flasche 0,75 l

Dornfelder Rotwein – trocken

- Glas 0,2 l
- Flasche 0,75 l

Weinschorle 0,2 l

Sekt und Aperitif:

Sekt trocken – Hausmarke „Schirler Kribbelwater“

- Glas 0,1 l
- Flasche 0,75 l

Detmolder Royal 0,1 l

(Perlwein mit feinstem Pfirsichlikör und Detmolder Weizenbier)

Amérie nur zur Saison 0,1 l

(Likör mit Walderdbeeren und Himbeergeist, ergänzt mit Sekt)