

Vor- und dazu

Feldsalat in Speck-Sahne-Dressing mit Brotwürfeln ^{1,7,14}	8,95
Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Eierstich und Markklößchen ^{3,7,9}	6,95
Tomatensüppchen ^{9,14}	5,95
Essenz vom Steinpilz mit Käsestange ^{1,7,9,11,14}	8,95
Kürbissüppchen mit pikantem Garnelenspieß ^{1,7,13}	9,95
Crème brûlée von der Entenleber, Brioche und Preiselbeerchutney ^{1,3,7,8,14}	14,50
Vorspeise - Rucolasalat in Balsamico-Dressing, Oliven, Tomaten und Ciabatta mit Aioli - 9,95 <u>oder als Portion für</u> ^{1,3,7,9,10,14}	15,95
Endiviensalat in Kartoffeldressing mit Wachtelbrust vom Grill ¹	14,95
Marinierte gebratene Garnelen in Knoblauch auf Rucolasalat, Stangenbrot und Aioli ^{3,7,9,10,13}	14,90
Carpaccio vom Irischen Ochsensfilet, Rauke, Dorstener Ziegenhartkäse, Brot / Butter ^{1,7}	13,95
Bunter Blattsalat, Yoghurt-, Balsamicodressing oder Sauce Vinaigrette (vegetarisch) ^{3,7,10}	8,95
Baumüllers geräuchertes Forellenfilet mit Kräuterrührei ^{1,3,7,14}	13,95
Baumüllers graved Lachs mit Honig-Dill-Senfesauce und frischen Reibekuchen ^{3,4,7,14}	13,95
Cocktail von frischen Nordseekrabben ^{3,7,13,14}	15,95
Fischvorspeisenteller, Brot, Butter ^{1,3,4,7,13,14}	14,95
Gebackener Dorstener Ziegenfrischkäse mit Feigen/Walnüssen, Feldsalat in Pfirsichdressing ^{1,3,7,10}	14,50
Grafschafter Schnecken in Kräuterbutter, Stuten ^{1,7,9,10,13}	14,95

Von der Kaltmamsell

O's Eisbeinsülze mit Remouladensauce, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat ^{3,7,14}	14,95
Portion O's Roastbeef mit Remouladensauce, Bratkartoffeln, Brot und Butter ^{1,3,7,}	19,95
Portion Bratheringe mit Zwiebelbratkartoffeln ^{4,9,14}	14,95
Portion Tatar mit Brot und Butter - angemacht - oder zum Selbst-Anmachen ^{1,14}	18,50

VITAL - KÜCHE

"Wellness" - Salat mit Fröndenberger Poulardenbrust /Bio-Schafskäse, Brot /Butter ^{1,7,10,11}	15,95
„FITNESSTELLER“ – Blattsalate in Joghurtdressing mit frischen Früchten umlegt, dazu ein Steak von der Fröndenberger Poularde in Mandeln gebraten ^{1,7}	17,95
Rucolasalat in Balsamico-Dressing mit Bio-Shiitake-Pilzen, Rinderfiletstreifen -vom Grill- und gehobeltem Parmesan, Ciabatta u. Aioli ^{1,7,10,11,14}	23,90
Herbstliches Grünes „Schüsselken“ – Rotkohl/Süßkartoffel/Walnüsse/Feldsalat/Preiselbeeren/Graupen/Linsen/Birnen/Falafel ^{1,6,8,10}	17,95
„Westfalen geht fremd“ – gaaanz wenig Kohlenhydrate! Fröndenberger Poulardenbrüstchen - vom Grill – pikant gewürzt mit Chillischote! mit Black-Tiger Garnele gefüllt, frisches Gemüse aus der Pfanne ^{9,11,13}	24,95
ANGELOS NUDELN mit Pinienkernen, Jordan Olivenöl, Basilikum, halbgetrockneten Tomaten und Schafskäse	18,95
Vegetarische Spitzkohlroulade gefüllt mit Pinienkernen und Gemüse, dazu Paprikasauce und Basmatireis ^{7,8}	16,95
„Bulette“ – vegan – mit Kräutersaitlings-Kürbisgemüse ^{7,8}	16,95



Speisenkarte online :



1 – enthält glutenhaltiges Getreide
2 – enthält Krebstiere
3 – enthält Eier (Hühnerei)
4 – enthält Fisch
5 – enthält Erdnüsse

6 – enthält Sojabohnen
7 – enthält Milch einschließlich Lactose
8 – enthält Schalenfrüchte
9 – enthält Sellerie
10 – enthält Senf

11 – enthält Sesamsamen
12 – enthält Lupinen
13 – enthält Weichtiere
14 – enthält Schwefeldioxid und Sulfite

„Immer wieder gern ...“

Ein „Krüstken“ aus Dortmund / Champignons à la Creme /Spiegelei/ Salatgarnitur	1,3,7,14	15,95
Schweineschnitzel „Westfälisch“ Rührei, Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln Salatteller	1,3,7,9,14	17,95
Die Spitzen vom Schweinefilet mit frischen Champignons und grünem Pfeffer in Rahm, frische Kartoffel-Rösti und Salatteller	1,7,9,14	19,95
Fröndenberger Poulardenbrust „Singapur“ Früchte/ Curryrahm/Mangochutney/Cocos/gebackene Banane /Butterreis	1,3,7,14	19,95
O's Bauernpfanne - Rinder-, Schweinefilet und Poularde vom Grill mit Bratkartoffeln, Böhnchen, Zwiebeln, Speck/ Spiegelei	1,3,9,14	23,95
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken /Kartoffel- Gurkensalat in Essig-Öl	1,3,9,10	23,95
„Cordon bleu“ Kalbschnitzel Schinken u. Käse gefüllt, Buttererbsen /Pommes frites	1,3,7,14	24,95
Ein Pfeffersteak vom Irischen Rinder-Filet mit grünem Pfeffer in Cognac-Rahm, Pommes frites und Salat	1,7,9,14	36,95
400g BLACK ANGUS Rib-Eye-Steak Kräuterbutter, Cesar`s Salad /Brot	1,3,7,10	32,80
Großes Kotelette vom Susländer Schwein - „lecka wie früher!“ -paniert gebraten oder vom Grill-mit Spitzkohlgemüse und Pfannenkartoffeln	1,3,7,9,14	24,90
Frische Nordsee-Seezunge aus der Pfanne, „Müllerin Gebraten“ für Sie in der Küche filetiert! Unser Service berät Sie gern!	1,4,7	Preis nach Gewicht
Frische Wickeder Forelle - in der Küche filetiert -"blau" oder "Müllerin" mit zerlassener Butter, dazu Endiviensalat in Kartoffeldressing, Petersilienkartoffeln	1,4,7	23,95
Gegrilltes Lachssteak „fluffig“ /Kräuterbutter/ Feldsalat in Pfirsichdressing	4,7,10	22,90

Der Herbst steht auf der Leiter

„Leckarer“ GRÜNKOHL mit Räuchermettwurst, zartem Schweinebäckchen und Kohlwurst vom Wollschwein dazu Salzkartoffeln, Schwerter Senf		16,95
ENTENBRUST – rosa gebraten – mit Kräutersaitlings-Kürbisgemüse	1,3,7,9,14	29,95
O's GÄNSEBRATEN aus dem Ofen, Rotkohl, Klöße, leckare Soße	1,3,7,9,14	29,95
WILDRAGOUT von Hirsch & Wildschwein, Apfelkompott/Preisselbeeren, Kartoffelklöße	1,3,7,9,14	24,95
HASENKEULE – im Ofen geschmort, mit frischen Pilzen, kleinem Rosenkohl und Spätzle	1,3,7,9,14	24,95
REHKEULE Preiselbeersauce, geschmorte Pilze, gefüllte Birne, Mandelbällchen	1,3,7,9,14	26,95
REHNÜSSCHEN -rosa- Madeirasauce, geschmorte SHIITAKE-Pilze, Rosenkohl, Spätzle	1,3,7,9,14	39,95
HIRSCHRÜCKENSTEAK -rosa-, feine Punschsauce, Haselnussnudeln, Wirsingbällchen	1,3,7,9,14	36,50

Zu zweit genießen

Entrecôte double - doppeltes Rumpsteak!!! mit Sauce Bearnaise, Zwiebelbratkartoffeln und großem Salatteller	1,7,9,14	69,00
Châteaubriand* großes Filet aus dem Herzstück geschnitten, mit Sauce Bearnaise, Gemüseauswahl, Grilltomaten und Bratkartoffeln	1,9,14	89,00

Nachtsch

Bayerische Creme	3,7	8,95
Schokoladenmousse	3,7	9,95
Espressotörtchen „BRUNO“	1,3,7,	8,95
Pistazientörtchen mit Nougat „Grüner wird's nich“	3,5,7,14	8,95
Geeister Frankfurter Kranz mit Früchten	3,1,7,	9,95
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce	3,7,14	6,95
Mango Creme brûlée Himbeersorbet Mango-Passionsfruchtragout	3,7	9,95
„Pflaumentraum“ -Crumble, Mandelstreusel, Zimtrahmeis	1,3,5,7,8,14	9,95
Veganes Dessert: Variation von der Schokolade mit Waldbeeren	5,8	9,95

1 – enthält glutenhaltiges Getreide
2 – enthält Krebstiere
3 – enthält Eier (Hühnerei)
4 – enthält Fisch
5 – enthält Erdnüsse

6 – enthält Sojabohnen
7 – enthält Milch einschließlich Lactose
8 – enthält Schalenfrüchte
9 – enthält Sellerie
10 – enthält Senf

11 – enthält Sesamsamen
12 – enthält Lupinen
13 – enthält Weichtiere
14 – enthält Schwefeldioxid und Sulfite