

Speisenkarte

Suppen & Vorspeisen

Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage 7 €

Waldpilzcremesuppe mit Pilzeinlage und Sahnehaube 8 €

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube, Kürbiskernen- & Öl 8 € 🌿

Upgrade - mit zwei gebratenen Riesengarnelen zzgl. 6 €

gebackener Schafskäse* mit frischen Salaten,
Vinaigrette und Baguette (*= mit Kuhmilch) 13 €

Bruschetta, geröstete Baguettescheiben mit Tomatenwürfel, 🌿
Knoblauch, Olivenöl und Pamesankäse 8 €

Bunte Gemüsepfanne 🌿

knackiges frisches Gemüse aus der Pfanne mit würziger Sauce 17 €

Upgrade - mit frisch angebratenen Hähnchenbruststreifen zzgl. 4 €

Pasta

s **Tagliatelle Verdure**, in Olivenöl 🌿

mit mediterranem Gemüse, Champignons, Parmesanspänen
und einem Salatteller mit Vinaigrette 18 €

Burger

Vegetarischer Burger 🌿

mit Avocado, Tomate, Zucchini und Käse überbacken,
Salat, Zwiebel, Aioli und Pommes frites 17 €

Bahlmann Burger

hausgemachtes, saftiges Patty aus Kalbsfleisch (Bahlmann Lindern)
mit Käse überbacken, Salat, Zwiebeln, Aioli und Pommes frites 19 €

Burger Spezial

hausgemachtes saftiges Beefpatty, medium gebraten,
mit Käse überbacken, Salat, Zwiebeln, Bacon, Aioli und Pommes frites 20 €

Für Umbestellungen wird ein kleiner Aufpreis von 1,50 € berechnet.

Fleisch

- s Schweineschnitzel "**Jäger**" oder "**Zigeuner**" Art mit Pommes Frites und frischen Salaten 19 €
- g **Champignonpfanne**, verschiedene Steaks von Schwein, Rind & Geflügel, mit hausgemachter Kräuterbutter, frischen Champignons, Röstitaler und Bohnenbündchen 29 €
- g **Große Grillplatte "Ratsklause Spezial"** verschiedene Steaks vom Schwein, Rind, Geflügel, Kalb & Lamm, Steaksauce, Pommes Frites und Salatteller 31 €
- s **Wiener Schnitzel** vom Kalb, mit Zitronenscheiben, Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salatteller 27 €
- g **Kalbsbäckchen** auf Portweinsauce, mit Röstitalern und frischem Gemüse 34 €

Für unseren hausgemachten Frischkäse - Dip und unser rustikales, knuspriges Baguette vorweg - berechnen wir 1,50 € pro Person.

Wenn Sie diesen Service nicht wünschen, teilen Sie uns das bitte mit.

- g **Argentinisches Rumpsteak** (>220g) mit hausgemachter Kräuterbutter, frischen Champignons, Bohnenbündchen und Bratkartoffeln 31 €
- g Argentinisches **Rinderfilet** (>220g) mit Sauce Bearnaise, Röstitaler und frischem Gemüse 37 €
- s **Hirschkalbskeule** mit Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl, Preiselbeerbirne und Krokette 23 €
- g **Ente vom Hof Kollmer - Heidkamp** mit Krokette und Rotkohl 25 €

Aus dem Meer

- s **Lachsfilet** in Butter gebraten, mit frischem Spinat, Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise 29 €

s = Seniorengericht möglich, abzüglich 3,- / 🌿 = vegetarisch / g = glutenfrei