

Herzlich Willkommen!

Unser Küchenteam freut sich auf Sie täglich: 17.30-21.00Uhr
Our kitchen team is happy to serve you daily: 5.30pm-09.00pm

WAS UNS WIRKLICH WICHTIG IST:



FRISCH FÜR SIE

Alle unsere Speisen werden für Sie von unserem Küchenteam à la minute zubereitet.



AUS UNSERER REGION

Wir beziehen unsere Zutaten von ausgesuchten Partnern aus der Region.



FLEISCH MIT GEWISSEN

100% Fleisch aus nachhaltigen, persönlich bekannten Tierwohlbetrieben & regionalen Erzeugern



PUR UND HAUSGEMACHT

Wir wissen, was in unseren Produkten steckt. Wir verzichten bewusst auf Fertigprodukte und Geschmacksverstärker.



WISSEN, WAS DRIN STECKT

Mit dem QR-Code halten wir alle deklarationspflichtigen Stoffe klassifiziert für Sie bereit.

01 mit Farbstoff
02 mit Konservierungsstoff
03 mit Antioxidationsmittel
06 mit Schwärzungsmittel
09 koffeinhaltig

9b erhöhter Koffeingehalt (>32mg/100ml)
10 chininhaltig
11 mit Süßungsmittel
13 gewachst
15 Sulfite, in allen Weinen enthalten!

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.
Wir akzeptieren Kreditkarten.

*All prices shown in Euro.
We accept credit cards.*



🌿 ... Vorsicht, scharf!
... *caution, spricy*

🌱 ... Vegetarisch
... *vegetarian*

🌱 ... Vegan
... *vegan*

★ ... Nur für kurze Zeit!
... *Season's special*

Winter- MENÜ

Unsere saisonalen Klassiker und Lieblinge auf einen Streich.
A selection of our seasonal favorites.

PETERSILIENWURZELCREME



Petersilienwurzelcremesuppe mit Lachsnocken und Petersilienöl, Baguette
Parsley root cream soup with salmon dumplings and parsley oil, baguette

oder
or

RINDERKRAFTBRÜHE

Klare Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage, Markklösschen und Eierstich, Baguette
Clear beef consomme with mixed vegetables, marrow dumplings and egg custard, baguette

SKREI – WINTERKABELJAU



Auf der Haut gebratenes Skreifilet, Zuckerschoten, Rote-Beete-Risotto, Safransauce
Fried Skrei fillet, snow peas, beetroot risotto, saffron sauce

oder
or

RINDER-TAFELSPITZ



Langsam gekochter Rinder-Tafelspitz mit feiner Zwiebelsauce, Butterkartoffeln und Beilagensalat mit Vinaigrette
Slowly boiled beef with fine onion sauce, buttered boiled-potatoes and mixed salads with vinaigrette

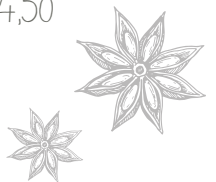
NEW YORK CHEESECAKE

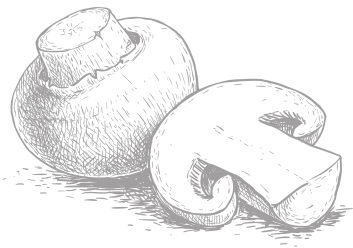


Cremiger Cheesecake an Himbeerpürree und Maracuyasorbet
New York Cream Cheesecake dessert with raspberry puree and passionfruit sorbet

SO SCHMECKT
DER WINTER!

MENÜ 44,50





VORSPEISEN

Snacks & Starter für den perfekten Start in den Abend.
Snacks & Starters to soothe the hungry!

PETERSILIENWURZELCREME

8,10 ★

Petersilienwurzelcreme mit Lachsnocken und Petersilienöl, Baguette
Parsley root cream soup with salmon dumplings and parsley oil, baguette

RINDERKRAFTBRÜHE

8,10 ★ *

Klare Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage, Markklösschen und Eierstich, Baguette
Clear beef consomme with mixed vegetables, marrow dumplings and egg custard, baguette

MANGO-GURRYSUPPE

8,10 *

Mango, Kokosmilch, knuspriger Krabbenchip, Baguette
Mango, coconut milk, prawn-chip, baguette

ZIEGENKÄSE-KÜCHLEIN

14,90 ★ *

Feines Küchlein mit Ziegenkäse, Feige und Birne, Wildkräutersalat, kandierte Walnüsse
Muffin with goat cheese, figs and pear, served with salad, caramelized walnuts

LAGHSTARTAR 2.0

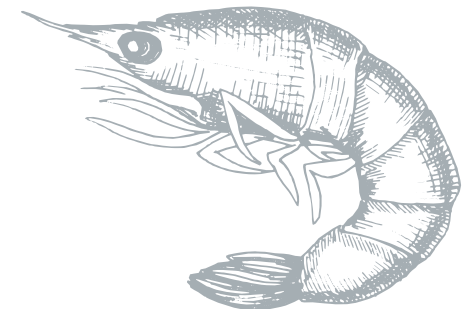
15,50 ★

Lachstartar vom norwegischem Räucherlachs, Mango, Avocado, Rösti
Tartar of norwegian smoked salmon on mango, avocado mash, served with hash brown

GEGRILLTE GAMBAS

16,50 ★

Gegrillte Seawater Gambas mit frischen Kräutern, in Olivenöl geschwenkt, Baguette und Dipp nach Wahl
Grilled seawater scampi with fresh herbs, gently roasted with olive oil, baguette and a dip of your choice



KURZURLAUB FÜR ZWEI

25,50 (14,50 EINZELPORTION) ★ *

Vorspeisenplatte mit spanischem Manchegokäse, eingelegten Oliven, Serranoschinken, Chorizo, Mango-Curry-Suppenhot, gratinierte Aubergine mit Mozzarella in Tomatensauce, ofenfrischem Baguette, Aioli
Mixed starters to share with manchego cheese, olives, serrano ham, chorizo, mini mango-currysoup shot, Eggplant stuffed with mozzarella, gratinated with parmesan in tomatosauce, bread & garlic dip

AUBERGINEN-INVOLTINI

9,80 ★ *

Mit Mozzarella gefüllte und mit Parmesan gratinierte Aubergine in Tomatensauce, dazu Baguette
Eggplant stuffed with mozzarella, gratinated with parmesan in tomato sauce, baguette

SPANISCHE HACKBÄLLECHEN

9,80 ★

Würzige Hackfleischbällchen in leckerem Tomatensugo geschmort, knuspriges Baguette & Sauerrahm Dipp
Tasty meatballs, gently roasted in juicy tomato sugo, served with fresh baguette and sour cream

GEGRILLTE CHAMPIGNONS

9,80 *

Champignons mit frischen Kräutern und Frühlingslauch in Olivenöl, hausgemachter Sauerrahm, Baguette
Mushrooms with fresh herbs and spring onions, homemade sour cream, baguette

WARME OLIVEN

5,90 *

Gemischte Oliven mit Mandel- und Paprikafüllung, frische Kräuter, Olivenöl, Baguette
Mix of olives with almond and capsicum filling, gently roasted with olive oil and fresh herbs, baguette

SUNDAYS BAGUETTE

3,80 *

Baguette mit gesalzener Butter, Kräuterbutter
Baguette with salted butter, homemade herb-butter

DIPPS NACH WAHL

Mango, Aioli, Mayonnaise, Sauerrahm (auch vegan verfügbar ✓), Ketchup ✓, Sweet-Chili ✓
Mango, aioli, mayonnaise, sour cream (vegan option available ✓), ketchup ✓, sweet chili ✓



AUS DEM GARTEN

Unsere Salate und vegetarischen Gerichte werden Ihnen schmecken!
Enjoy our famous salads and vegetarian dishes!

FARMER SALAT

23,50 ★

Bunter Knacksalat mit Hähnchen-Crossies, Rinder-Steakstreifen, Tomate, Paprika, Mais, Gurke
Mix of green salad with chicken nuggets, grilled stripes of steak, capsicum, tomatoes, cucumber and corn

CLASSICO

16,50 ★ ✓

Knacksalate mit Tomate, Gurke, Paprika, gebratenen Champignons
Mix of green salad with tomatoes, cucumber and the best of the garden, roasted mushrooms

...mit zusätzlichen (veganen) Knusper-„No-Chicken“-Streifen, basierend auf Weizenprotein
...with additional fried „no-chicken“ breast

+4,50 ★ ✓

...mit zusätzlich gebratenen Hähnchenbruststreifen aus Freilandhaltung vom Geflügelhof Frohoff-Hülsmann
...with additional fried chicken breast

+4,50

...mit zusätzlich gegrillten Gambas
...with additional grilled king prawns

+7,50 ★



ALLE DRESSINGS
SIND SELBSTVERSTÄNDLICH
HAUSEGEMACHT!

ALLE SALATE MIT BAGUETTE UND DRESSING NACH WAHL

Honig-Senf, SunDays-Hausdressing, Balsamico ✓, Vinaigrette ✓
Honey mustard, SunDays homemade dressing balsamico ✓, vinaigrette ✓

PARMESAN

+1,00



VEGGIE OR NOT?

Unsere Veggie Gerichte: kombinierbar, wie Du es möchtest!
Veggie or not - it`s your choice!

WILDER-WINTER-SALAT

22,50 ★ ✖

Wildkräutersalat mit Granatapfel, Avocado, Birne, Roter-Beetesalat, Kräutervinaigrette, gratiniertem Ziegenkäse, gebackenen Risottobällchen, dazu Baguette

Wild herb salad with pomegranate, avocado, pear, beetroot salad, herb vinaigrette, gratinated goat cheese, fried tomato-mozzarella-cheese risotto, with baguette

GEMÜSE-THAI-CURRY

19,90 ✖ ✓

Sanftes, gelbes Curry mit Kafir-Limette, Kokosmilch, Zuckerschoten, wildem Broccoli, Paprika & Thai-Spargel, Edamame-Bohnen, Sesam-Möhre, Jasminreis

Yellow curry with kaffir lime, coconut milk, mixed spring vegetables, edamame, sesame-carrot, jasmine rice

SÜBKARTOFFEL-GNOCCHI (VEGAN)

19,90 ✖ ✓

Gebratene Süßkartoffel-Gnocchi an feinem Ratatouillegemüse, geröstete Kürbiskerne, Kräuter-Knoblauchsauce

Sweetpotato-gnocchi with fine ratatouille vegetables, roasted pumpkin seeds, herb garlic sauce

... NATÜRLICH AUCH KOMBINIERBAR, WIE DU ES MÖGHTEST!

...mit zusätzlichen (veganen) Knusper-„No-Chicken“-Streifen, basierend auf Weizenprotein

+4,50 ★ ✓

...with additional fried „no-chicken“ breast, wheat based vegetarian alternative

...mit zusätzlich gebratenen Hähnchenbruststreifen aus Freilandhaltung vom Geflügelhof Frohoff-Hülsmann

+4,50

...with additional fried chicken breast

...mit zusätzlich gegrillten Gambas

+7,50

...with additional grilled king prawns



AUS ALLER WELT

Leckere Köstlichkeiten für jeden Geschmack.
From around the world! Delicious delicacies for everyone.

SKREI – WINTERKABELJAU

27,50 ★

Auf der Haut gebratenes Skreifilet, Zuckerschoten, Rote-Beete-Risotto, Safransauce
Fried Skrei fillet, snow peas, beetroot risotto, saffron sauce

LACHS IM PERGAMENT

26,50

Lachsfilet auf Kafir-Limettenblättern, Gemüsecurry, Kokosmilch, Zuckerschoten, wildem Broccoli, Edamame-Bohnen, Paprika & Thai-Spargel, Jasminreis, Sesam-Möhre
Filet of salmon, steamed on kafir lime leaves, broccoli, edamame, thai asparagus, peppers, curry-coconut sauce, jasmine rice

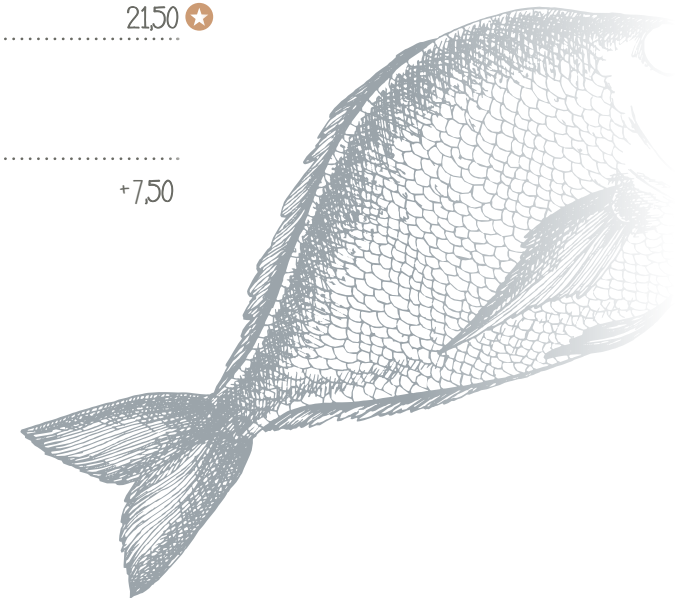
PASTA SANTORINI

21,50 ★

Penne mit Hähnchenbruststreifen aus Freilandhaltung vom Geflügelhof Frohoff-Hülsmann in Wettringen, getrockneten Tomaten, Blattspinat und Pinienkernen in Ziegenkäsesauce
Penne with roasted chicken stripes, sun-dried tomatoes, spinach and roasted pine nuts in a sauce of goat cheese

...mit zusätzlich gegrillten Gambas
...with additional grilled king prawns

+7,50



UNSERE LIEBSTEN

Die Lieblingsgerichte unseres Teams
Our personal favorite maincourses



GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

25,50 ★

Butterweiche Ochsenbäckchen, langsam geschmort, Ratatouillegemüse, Kartoffel-Selleriepürree, Portweinjus
Slow braised ox cheek, fine ratatouille vegetables, celery-potato cabbage and port sauce

RINDER-TAFELSPITZ

24,50 ★

Langsam geschmorte Rinder-Tafelspitz mit feiner Zwiebelsauce, Butterkartoffeln und Beilagensalat mit Vinaigrette
Slowly boiled beef with fine onion sauce, buttered boiled-potatoes and mixed salads with vinaigrette

SPARERIBS

23,50 ★

Langsam gegarte Spareribs mit hausgemachter Westernsauce, krossen Kartoffelecken und hausgemachtem Krautsalat
Slow cooked, tender spareribs with homemade western sauce, potato wedges and homemade coleslaw

UNSERE HEIMATLIEBE

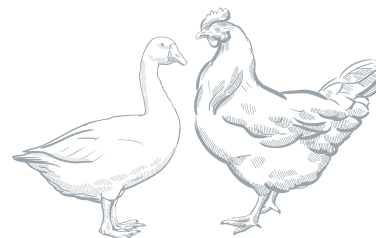
27,50 ★

Zarte Schweinemedallions im Speckmantel vom regionalen Strohschwein aus Offenstallhaltung, feine Pfeffersauce, buntes Winter-Röstgemüse, Rosmarin-Schmorkartoffeln

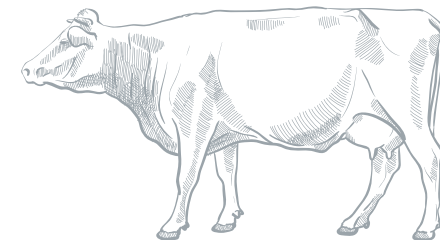
Pork tournedos with bacon slices, served with mixed seasonal vegetables, peppersauce, roasted rosemary potatoes



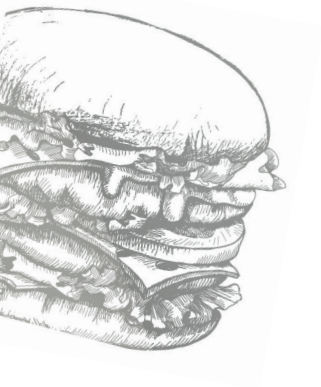
AUSSCHLIESSLICH STROHSCHWEIN
AUS OFFENSTALL-HALTUNG



FREILAND-GEFLÜGEL VOM
HOF FROHOFF-HÜLSMANN, WETTRINGEN



MÜNSTERLÄNDER WEIDERIND VON
DER FLEISCHEREI GEIGER



VOM GRILL

Unsere Burger & Steaks vom 800°C-Grill!
Fresh from the grill. Our selection of burgers and steaks!

WASSERBÜFFEL-BURGER

24,50 ★

Wasserbüffel aus regionaler Bio-Zucht aus Wetrtingen, gebratener Apfel, knusprigem Bacon, Preiselbeeren, Knoblauchmayonnaise, Schmorzwiebeln, dazu knusprige Pommes-Frites, Mayonnaise

Regional free-range water buffalo burger, marinated lettuce, fried apple, braised onions, lingonberries and garlic mayonnaise, french fries, mayonnaise

PULLED LACHS-BURGER

22,50 ★

Gebratener Pulled Wildlachs, mariniertes Salate, Gurke, rote Zwiebel, Sauerrahm, Dill-Aioli, Pommes-Frites, Trüffelmayonnaise

Fried pulled salmon, marinated salad, cucumber, red onions, sourcream, dill-garlic mayonnaise, french fries, truffle mayonnaise

WELL BEING-BURGER

21,50 ★ ✓

Grünkern-Hafer-Patti, Basilikum-Pesto, Schmorzwiebeln, Tomaten, Rucolasalat, Süßkartoffel-Pommes, veganer Sauerrahm

Green spelled oat burger, basil-pesto, braised onions, tomatoes, rocket salad, sweet potato fries, vegan sour cream

SUNDAYS BURGER^{3 11}

21,50

180gr. Münsterländer Weide-Rindfleisch von der Metzgerei Geiger, mariniertes Salat, Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln, rauchige SunDays-Burgersauce im rustikalen Burgerbun, dazu Pommes, Ketchup und Mayonnaise

180g local grown beef, fresh salad, tomato, cucumber, roasted onions and our homemade BBQ sauce in a rustic burger bun, served with french fries, ketchup and mayonnaise

...mit extra Spiegelei

...with extra fried egg

+1,50 ★

...mit würzigen Baconstreifen

...with crispy bacon slices

+1,50

...mit zusätzlich geschmolzenem Käse

...with additional delicious cheese to make it perfect

+1,00

RUMPSTEAK

250G
37,50

Vom münsterländer Weide-Rind aus der Region, purer Genuss – ohne Fettrand
Rump steak, local grown

FILETSTEAK

250G
44,50 ★

Vom münsterländer Weide-Rind aus der Region
Tenderloin, delicious filet from local farmers

LACHSSTEAK

200G
27,50

Aus Aquakultur, innen glasig-medium serviert
Roasted salmon steak, cross outside, inside medium

HÄHNCHENBRUSTFILET

200G
26,50

Gebratene Hähnchenbrust aus regionaler Freilandhaltung
Grilled chicken breast from local farmers

WIE HÄTTEN SIE'S
DENN GERN?

RARE	MEDIUM	WELL DONE
45-49°C	54-57°C	68-75°C

WILD GARDEN

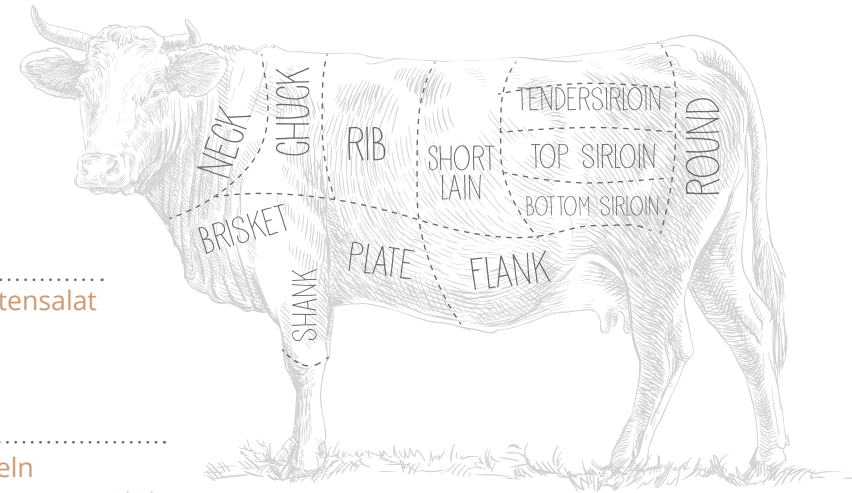
Hausgemachte Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Gartensalat
...with homemade herb butter, salad, baked potato with sour cream

WILD PEPPER

Pfeffersauce, winterliches Grillgemüse, Rosmarin-Schmorkartoffeln
...with pepper sauce, grilled seasonal vegetables, olive oil, roasted rosemary potatoes

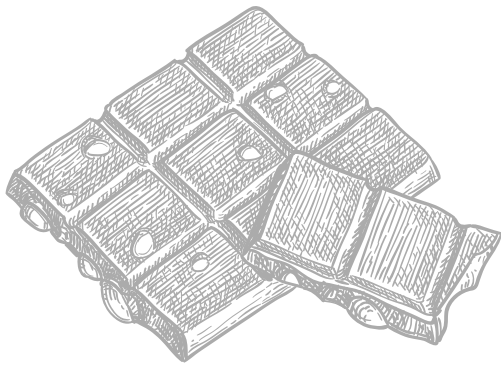
MEDITERRANEAN-STYLE

feines Ratatouillegemüse, Rosmarin-Schmorkartoffeln
fine ratatouille vegetables, rosemary stew potatoes



MIT SCHMORZWIEBELN +3,00

mit goldbraunen Schmorzwiebeln
... with roasted onions on top



DESSERTS

Hier ist Widerstand zwecklos!
For the best finish of a perfect evening!

DEATH BY CHOCOLATE

9,80 *

Warmer Schokoladenkuchen mit Karamell & gerösteten Pecannüssen, weißer & dunkler Schokosauce, Vanilleeis, Sahne
Hot chocolate cake with caramel and roasted pecan nuts, white and dark chocolate sauce, vanilla ice cream and whipped cream

NEW YORK CHEESECAKE

11,50 *

Cremiger Cheesecake an Himbeerpürree und Maracuyasorbet
New York Cream Cheesecake dessert with raspberry puree and passionfruit sorbet

SCHOKOLADENTRAUM

10,50 * *

Dunkle und weiße Mousse au chocolate, Mini-Lava, Schokoladenerde
black and white mousse aux chocolate, mini-chocolate lava-brownie

DREIERLEI SORBET

8,90 *

Erfrischendes Johannisbeer-, Maracuya-, Zitronen-Limetten-Sorbet
Refreshing black currant, passion fruit and citrus-lime sorbet

VON ALLEM DAS BESTE (FÜR 2)

22,50 (12,50 EINZELPORTION) * *

Das Beste unserer Dessertauswahl auf einem Teller mit zwei Löffeln zum Teilen
Mixed mini selection from our dessert menu for two persons to share

