

# Speisekarte

Seit 1972 verwöhnen wir die Liebhaber von Fisch- sowie Schalen- und Krustentieren mit außergewöhnlichen Gaumenfreuden aus den Tiefen der Gewässer unserer Welt. Erstklassige Qualität ist für uns eine Selbstverständlichkeit, deshalb legen wir großen Wert auf den Einkauf hochwertiger Wildfänge aus dem Atlantik. Mit exklusiven, innovativen Rezepten und sorgfältigster Zubereitung möchten wir Ihnen einen Genuss der besonderen Art bieten! Unsere weiteren naturbelassenen und erlesenen Zutaten, sowie das biologisch angebaute Gemüse und das Schweinefleisch erhalten wir vom Biohof Schulze Schleppinghoff aus der Nachbarschaft. Kartoffeln erhalten wir vom Hof Beermann aus Everswinkel und unsere braunen Champignons kommen vom Hof Bußmann aus Ostbevern. Von ebenso exzellenter Güte sind unsere selbst angebauten Gartenkräuter, sowie unser Lammfleisch. Dies stammt von unseren eigenen Lämmern, die ein glückliches Leben auf unseren Wiesen führen. Der biologisch angebaute Salat wird Sie durch seine Geschmacksintensität überzeugen. Nicht zuletzt möchten wir unser Brot erwähnen, hausgebacken mit Bio-Mehl der Davert-Mühle in Ottmarsbocholt.

Wir wünschen einen guten Appetit!

## Vorspeisen

### **Marseiller Bouillabaisse - Der Klassiker -**

Klare Fischsuppe – so genießt man sie an der Mittelmeerküste!

klein **4,90 €** – groß **7,90 €**

### **Delikates Lachssüppchen**

abgeschmeckt mit Dill & Vermouth

**5,90 €**

### **Jungmanns hausgemachte Bratheringe**

mit hausgemachter Dillrahmsauce

**8,90 €**

### **Frische Isländische Eismeershrimps**

mit hausgemachter Dillrahm- oder Cocktailsauce

**14,90 €**



# Fischspezialitäten

## Seelachsfilet nach Art des Hauses

VON DER KÜSTE ISLANDS

Vor dem Braten füllen wir ihn mit mildem Gouda  
und servieren ihn mit leicht gebräunten Ananasscheiben

**16,90 €**

## Kabeljau „Toskanische Art“

NORWEGISCHER WILDFANG

vor dem Braten füllen wir ihn mit einer Pesto aus frischen Kräutern und Parmesan  
dazu reichen wir ein Potpourri von knackfrischem Gemüse,  
in der Pfanne angeschwenkt

**22,90 €**

## Gemischte Fischplatte Neptun

GÖTTLICHE WILDFÄNGE AUS DEM ATLANTIK

Fünf verschiedene gebratene Fischfilets,  
reich garniert mit gebratenen isländischen Eismeershrimps  
und braunen Münsterländer Champignons

**24,90 €**

## Seeteufelschwanz

AUS DEM NORDOST ATLANTIK

Im Ganzen gebraten

**26,90 €**

## Frische Nordsee -Seezunge

TRADITIONELLE SPEZIALITÄT AUS HAMBURG

Im Ganzen gebraten  
mit gerösteten Shrimps

**29,90 €**



# Fleischgerichte

## **Bio-Schweineschnitzel „Wiener Art“**

FRISCH VOM BIOHOF SCHULZE SCHLEPPINGHOFF

An einer delikaten Rahmsauce mit frischen Pilzen

**16,90 €**

## **Zart geschmorte Lammhachse**

VON JUNGMANN'S WIESENLÄMMERN

dazu reichen wir geröstete, braune Münsterländer Champignons

**21,90 €**

# Vegetarisches

## **Frische Gemüsepfanne**

Feine Bio-Gemüseauswahl der Saison, in der Pfanne angeschwenkt,  
zusätzlich mit jungem Gouda herzhaft überbacken

**14,90 €**

## *Räuberteller für Erwachsene*

**einen gemischten, frischen Salat und Beilage nach Wahl!**

**8,90 €**

## *Zu allen Hauptgerichten reichen wir:*

**einen gemischten, frischen Salat und Beilage nach Wahl!**

(Langkomreis, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten)



# Gerichte für Kinder

## „Willi Wattwürmer“

Lang geschnittene Schellfischfiletstreifen, zart paniert

**5,90 €**

## „Hein Blöd“

Ein paniertes Bio-Schweineschnitzel

FRISCH VOM BIOHOF SCHULZE SCHLEPPINGHOFF

**8,90 €**

# Desserts

## Schwedenbecher

ÄPFEL VON UNSERER OBSTBAUMWIESE

Warmes Apfelkompott mit Vanilleeis & Schlagsahne,  
abgerundet mit Eierlikör

**3,90 €**

## Hausgemachte Herrencreme

**3,90 €**

## Nussbecher

MIT WALNÜSSEN AUS EIGENER ERNTE

Nuss- und Vanilleeis mit Likör  
und Schlagsahne

**5,90 €**

