

Speise KARTE

APERITIF/PRICKELNDES

PROSECCO

Frizzante // 0,1 l - 4,50

APEROL SPRITZ

Aperol und Prosecco Frizzante auf Eis mit einer Scheibe Orange // 0,2 l - 7,50

SARTI ROSA SPRITZ

Sarti und Prosecco Frizzante auf Eis mit einer Scheibe Zitrone // 0,2 l - 7,50

WILDBERRY LILLET

Lillet Blanc und BAD Wild Berry auf Eis mit Tiefkühlfrüchten // 0,2 l - 7,50

Unser Tipp

APERITIF LINTLER KRUG ALKOHOLFREI

Polly Orange, Enzian und BAD Tonic Water auf Eis mit einer Scheibe Zitrone
// 0,2 l - 6,50

VORNEWEG

TOMATEN PAPRIKASUPPE

mit Falafelbällchen und Hummus // 7,50

Unser Tipp

STEINOFENBRÖTCHEN

mit Räucherlachsdipl und Kräuterfrischkäse // 7,50

Perfekt zum Teilen &
gemeinsam Genießen

GRATINIERTER GEREIFTER ZIEGENKÄSE

auf Kartoffelrösti an Mango Chutney und Babyleaf Salat in Granatapfeldressing
// 15,00

BÜFFELMOZZARELLA

mit bunten Tomaten, Zuckermelone, Heidelbeeren und Rucola mit Pinsabrot
klein 12,00 // groß 16,00

SALAT

Unser Tipp

CAESAR SALAD

mit knackigen Blattsalaten, deutsches Kikok Hähnchen, Schwarzbrotcroutons, mariniertem Blumenkohl und Grana Padanospäne // 16,50

KLEINE SALATBOWL

*Blattsalat mit knackiger Rohkost und gerösteten Kernen in unserem Haus Dressing
// 4,50*

LEICHT

GEBRATENES SCHOLLENFILET

*auf hausgemachtem Heidekartoffel-Gurkensalat, mit frischem Dill an Babyleaf
Salat-Radieschen-Bouquet in erfrischendem Limettendressing // 19,00*

EMDER MATJESFILET

*in cremiger Apfel-Gurken Sauce nach Hausfrauenart, Bohnensalat und
Heidekartoffeln
klein 12,00 // groß 16,00*

PORTION POMMES

rot-weiß // 4,50

Unser Tipp

LINGUINE

*mit gebratenen Kikok Hähnchenbruststreifen, Kokos-Chilli -Rahm mit
Lauchzwiebeln und Kirschtomaten
18,00 // Vegetarisch 16,00 *

WÜRZIGES LINSENDAL

mit Pappadum, veganem Joghurt und Zitronengras Basmati-Reis // 16,00

DEFTIG

Unser Tipp

RIBEYSTEAK

an Café de Paris-Butter, gebratenen Brinkers Edelpilzen, Rosmarinheidekartoffeln und kleinem Salatbouquet // 29,00

Weinempfehlung:
PRIMITIVO 0,2l - 6,50
Rotwein, Italien, trocken



TAGESGERICHT

wechselndes Gericht pro Woche, solange der Vorrat reicht // 12,00 bis 14,00

SCHNITZEL VOM DUROC-SCHWEIN

mit Brinkers Edelpilzen in Rahm, Senf-Mayonnaise, Fritten und kleinem Salatbouquet
klein 15,00 // groß 18,00

ZWISCHENDURCH

KAUFHOLDS CURRYWURST

mit fruchtig pikanter Currysauce, Fritten und Kurkuma-Aioli // 10,00

STRAMMER MAX

Bauernbrot, Westfälischer Schinken, Spiegelei, Gewürzgurken
Damen 10,00 // Herren 13,00

Unser Tipp

BAUERNFRÜHSTÜCK

mit Heidebratkartoffeln, Speckwürfel, Gewürzgurken und kleinem Salatbouquet
// 14,00

HINTERHER

GRIESSPUDDING

mit Beerenkompott // 9,00

EIS

Schauen Sie in unserer separate Eiskarte.

Hahnentritt:
Altleher Hahnentritt
mit Eierlikör vom
Stadtmusikantenweg
// 4 cl - 5,00

Unser Tipp

SÜSSE AUSZEIT

Genießen Sie unsere (hausgemachten) Kuchen und Kaffeespezialitäten!
Ob zum gemütlichen Nachmittagscaffee oder als kleine Belohnung zwischendurch,
entdecken Sie täglich frische Kuchen und aromatische Kaffeespezialitäten. Unser
Team bereitet alles mit viel Sorgfalt und Herz für Sie zu.

Kaffeespezialitäten und Kuchen

Täglich wechselnde Kuchen

Frisch gebrühte Kaffeespezialitäten, auch entkoffeiniert

Auch mit Hafermilch erhältlich

Perfekt für eine kleine Auszeit

Lassen Sie sich unsere (hausgemachten) Kuchen und Kaffeespezialitäten nicht entgehen!



14.00 Uhr bis 17.00 Uhr



~ vegetarisch



~ vegan

Alle Preise verstehen sich in € inkl. gültiger MwSt.