

Klein, aber fein

„TOAST HAWAII“ mit Kochschinken, Ananas & Käse überbacken und Salat	7,90 €
„GEBACKENER CAMEMBERT“ auf Toast mit Ananas, Preiselbeermarmelade und Salat	7,90 €
REIBEPLÄTZCHEN BELEGT MIT GERÄUCHERTEM LACHS an Senf-Dill-Sauce und Salat	10,90 €
„MOZARTTELLER“ 2 Medaillons vom Schwein mit Birne & Brie überbacken, Preiselbeermarmelade, Röstitaler und Salat	14,90 €

Heiß und flüssig

RINDERKRAFTBRÜHE mit herzhafter Einlage	4,50 €
„FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE“ mit Käsecroutons	4,50 €
KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE mit Sahnehaube und Croutons	4,50 €

Lieber Gast,

seit dem 13. Dezember 2014 greift die neue nationale Allergenverordnung ein. Die europäische Lebensmittelkommission hat 14 Lebensmittel und Zutaten festgelegt, die es in Zukunft zu kennzeichnen gilt. Zur Einsicht der betreffenden Speisen liegt im Gastraum eine „Allergen-Dokumentation“ aus.

Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Seite.

Ihr Hotel Enseling

Rustikal und lecker

<p>„ASBECKER KRÜSTCHEN“ Schweineschnitzel mit Spiegelei dazu Röstkartoffeln & Salat</p>	10,90 €
<p>„HOLZFÄLLERSTEAK“ mariniertes Schweinenackensteak mit Kräuterbutter grüne Bohnen, Röstkartoffeln und Salat</p>	12,90 €
<p>PAPRIKA-PUSZTA-SCHNITZEL mit Pommes-frites und Salat</p>	12,50 € kleine Portion 9,60 €
<p>SCHWEINESCHNITZEL „JÄGER-ART“ mit Pommes-frites und Salat</p>	12,50 € kleine Portion 9,60 €
<p>SCHWEINESCHNITZEL AN GESCHMORTEN ZWIEBELN mit Krokette und Salat</p>	12,50 € kleine Portion 9,60 €
<p>SCHWEINESCHNITZEL „HAWAII“ mit Ananas & Käse überbacken dazu Krokette & Salat</p>	12,50 € kleine Portion 9,60 €
<p>CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL mit Pommes-frites und Salat</p>	14,50 € kleine Portion 11,60 €
<p>HÄHNCHENSCHNITZEL IM KNUSPERMANTEL an fruchtiger Currysauce, Obst, Butterreis und Salat</p>	15,90 € kleine Portion 12,60 €
<p>„PFEFFERLENDCHEN“ AN PFLAUMENSAUCE Schweinefilet an Pflaumensauce dazu Krokette und Salat</p>	17,00 €
<p>MEDAILLON „PFEFFERRAHM“ Schweinefilet an Pfefferrahmsauce mit Pfefferlingen dazu Röstinchen und Salat</p>	17,00 €
<p>RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER mit Pommes-frites und Salat</p>	17,60 €
<p>RUMPSTEAK AN GESCHMORTEN ZWIEBELN MIT CHAMPIGNONS mit Kräuterbutter, Krokette und Salat</p>	22,60 €
<p>RUMPSTEAK MIT PFIFFERLINGEN IN SAUCE dazu Kräuterbutter, grüne Bohnen, Röstkartoffeln und Salat</p>	24,60 €

Aus Fluss und Meer

MATJES „HAUSFRAUEN-ART“
dazu Röstkartoffeln und Salat

12,20 €

FORELLE „MÜLLERIN“
gebratene Bachforelle mit Mandeln dazu Salzkartoffeln, Salat

18,00 €

Knackig und gesund

SALATAUSWAHL VOM BUFFET

mit Baguette & Dip

5,50 €

mit gebratenen Putenbruststreifen in Curry, Baguette & Dip

10,40 €

Alles, nur kein Fleisch

FRITTIERTE CHAMPIGNONS
an Kräuter-Dip und Salat

8,90 €

BUTTER-GEMÜSETELLER
Gemüse der Saison dazu Röstinchen und Salat

12,90 €

Typisch westfälisch

MÜNSTERLÄNDER TÖTTCHEN mit Brot	5,50 €
GROSSER SPECKPFANNKUCHEN mit Salat	7,60 €
„HAUSMACHER TOPFSÜLZE“ dazu Röstkartoffeln, Remouladensauce, Salat	10,90 €

Brotzeit

„STRAMMER-MAX“ belegt mit münsterländer Knochenschinken & 2 Spiegeleier	8,00 €
HAUSPLATTE „BI DE VATTE“ belegt mit münsterländer Wurstspezialitäten & Spiegelei	8,00 €

Süß und eisig

HERRENCREME mit Rum	4,50 €
VANILLE-EIS mit heißen Kirschen & Sahne	5,50 €
HAUSGEMACHTE RUMPFLAUMEN mit Vanille-Eis & Zimtsahne	6,50 €

In unserem Betrieb verwenden wir in einzelnen Gerichten folgende gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe:
Farbstoff, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Phosphat, Süßungsmittel, Koffein, Chinin.