

Kleines vorweg...

„TOAST HAWAII“ mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken und Salat	8,40 €
„GEBACKENER CAMEMBERT“ auf Toast mit Ananas , Preiselbeermarmelade und Salat	8,40 €
REIBEPLÄTZCHEN BELEGT MIT GERÄUCHERTEM LACHS an Senf-Dill-Sauce mit Salat	12,40 €

Aus dem Suppentopf...

RINDERKRAFTBRÜHE mit herzhafter Einlage	4,50 €
„FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE“ mit Käsecroutons	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...

„ASBECKER KRÜSTCHEN“ Schweineschnitzel mit Spiegelei, dazu Röstkartoffeln & Salat		11,40 €
PAPRIKA-PUSZTA-SCHNITZEL mit Pommes-frites und Salat		14,20 €
	kleine Portion	10,80 €
SCHWEINESCHNITZEL „HAWAII“ mit Ananas und Käse überbacken, dazu Kroketten und Salat		14,20 €
	kleine Portion	10,80 €
SCHWEINESCHNITZEL „FÖRSTERIN-ART“ an Champignons & Zwiebeln, dazu Kroketten und Salat		14,80 €
	kleine Portion	11,20 €
CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL mit Pommes-frites und Salat		15,80 €
	kleine Portion	12,20 €
HÄHNCHENSCHNITZEL IM KNUSPERMANTEL an fruchtiger Currysauce, Obst, Butterreis und Salat		16,80 €
	kleine Portion	13,20 €
„HOLZFÄLLERSTEAK“ mariniertes Schweinenackensteak mit Kräuterbutter, grünen Bohnen, Röstkartoffeln und Salat		16,80 €
„MOZARTTELLER“ 2 Medaillons vom Schwein mit Birne und Brie überbacken, Preiselbeermarmelade, Röstinchen und Salat		15,60 €
„PFEFFERLENDCHEN“ AN PFLAUMENSAUCE Medaillons vom Schwein an Pflaumensauce dazu Kroketten und Salat		18,20 €
MEDAILLON „PFEFFERRAHM“ Schweinefilet an Pfefferrahmsauce mit Pfifferlingen dazu Röstinchen und Salat		18,20 €
RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER mit Pommes-frites und Salat		18,50 €
RUMPSTEAK MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN & CHAMPIGNONS mit Kräuterbutter, Kroketten und Salat		23,60 €
RUMPSTEAK MIT PFIFFERLINGEN IN SAUCE dazu Kräuterbutter, grüne Bohnen, Röstkartoffeln und Salat		25,60 €

Aus Fluss und Meer...

MATJES „HAUSFRAUEN-ART“
dazu Röstkartoffeln und Salat

12,80 €

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

18,60 €

Salat, Salat, immer nur Salat...

SALATAUSWAHL VOM BUFFET
mit Baguette und Dip

5,50 €

mit gebratenen Putenbruststreifen in Curry, Baguette und Dip

10,90 €

Alles, nur kein Fleisch...

FRITTIERTE CHAMPIGNONS
an Kräuterdip und Salat

8,90 €

BUTTER-GEMÜSETELLER
Gemüse der Saison dazu Röstinchen und Salat

12,90 €

Aus dem Münsterland...

MÜNSTERLÄNDER TÖTTCHEN mit Brot	5,50 €
GROSSER SPECKPFANNKUCHEN mit Salat	8,10 €
„HAUSMACHER TOPFSÜLZE“ dazu Röstkartoffeln, Remouladensauce, Salat	11,40 €

Butterbrot...

„STRAMMER-MAX“ belegt mit Münsterländer Knochenschinken und 2 Spiegeleiern	8,50 €
HAUSPLATTE „BI DE VATTE“ belegt mit Münsterländer Wurstspezialitäten, Brot und Butter	9,80 €

Als Nachtisch...

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

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