

## *Aperitif*

**Aperol Spritz auf Eis** Glas 0,2 l 6,50 €

**Crémant** von Bouvet Ladubay, Loire, pur oder mit Limette auf Eis Glas 0,1 l 6,00 € Fl. 0,75 l 27,00 €

**Münsterländer Aperitif:** Himbeer-Walderdbeerlikör aufgefüllt mit trockenem Sekt Glas 0,1 l 6,00 €

**Lillet**, der leicht fruchtige, weiße Aperitif aus Bordeauxweinen auf Eis 6,00 €

**Sekt „Selektion Gasthaus Feldmann“** - trocken - Glas 0,1 l 5,50 € Fl. 0,75 l 24,00 €

**Champagner Benoît Lahaye** 100 % Pinot Noir, 24 Monate im Faß gelagert Fl. 0,75 l 65,00 €

**Kir Royal:** Glas Crémant mit Crème de Cassis de Dijon Glas 0,1 l 6,50 €

**Piccolo Geldermann Carte Blanche** aus Pineau de Loire Trauben 0,2 l 10,00 €

**Sherry Emilio Hidalgo** : extra dry oder medium 5 cl 4,20 €

**Portwein von Niepoort** -fine Ruby Port- rot 5 cl 4,20 €

**Martini bianco** oder **rosso, Noilly Prat** 5 cl 4,20 €

**Campari** 'bitter' mit Orangensaft oder Soda (enthält Farbstoff) 6,80 €

**Pastis, natürlich mit Ricard aus Marseille** 6,80 €

## *alkoholfreier Aperitif*

**Crodino** Italiens bekanntester alkoholfreier Bitter aus Kräuterextrakten (enthält Farbstoff) 4,50 €

**'Monin bitter'** wohlschmeckend wie Campari mit Maracujasaft (enthält Farbstoff) 5,50 €

## *Biere vom Faß*

Pinkus Müller Special aus Münster, naturtrübes Bier	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,90 €
Veltins Pilsener	0,2 l	2,10 €	0,4 l	4,00 €
Pilsner Urquell	0,2 l	2,30 €	0,4 l	4,40 €
Tegernseer Helles	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,80 €

## *Flaschenbiere*

Jever Fun alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,20 €
König Ludwig alkoholfreies Weizen	Fl. 0,5 l	4,80 €
Pinkus Müller Malzbier alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,20 €
Hacker Pschorr helles Weizen	Fl. 0,5 l	4,80 €

## *alkohlofreie Getränke*

Original SELTERS natur, leicht, classic	Fl. 0,25 l	2,80 €
Original SELTERS natur, leicht, classic	Fl. 0,75 l	6,30 €
Pellegrino	Fl. 0,75 l	6,30 €
Josefs Quelle	Fl. 0,33 l	3,20 €
Fl. Coca-Cola, Fanta, Cola Zero	Fl. 0,33 l	3,20 €
Glas Sprite	0,25 l	2,80 €
Apfelsaft naturtrüb	Karaffe 0,25 l	2,80 €
Apfelschorle mit naturtrübem Apfelsaft	Karaffe 0,25 l	2,80 €
Apfelschorle mit naturtrübem Apfelsaft	Karaffe 0,5 l	5,20 €
Orangensaft	Karaffe 0,25 l	2,80 €
Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon 9	Fl. 0,2 l	2,60 €
Fruchtsaft -Traube, Tomate, Multivitamin-	Fl. 0,2 l	2,60 €

Tasse Kaffee	2,60 €
Kännchen Kaffee	5,00 €
Tasse koffeinfreier Kaffee	2,60 €
Kännchen koffeinfreier Kaffee	5,00 €
Großes Glas Keo-Tee	3,80 €
Große Tasse Milchkaffee	3,80 €
Große Tasse Kakao	3,20 €
Tasse Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Tasse Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,80 €

# *Spirituosen*

*2 cl*

Sasse Weizenkorn	2,00 €
Eversbusch	3,00 €
Malteser Aquavit	3,00 €
Jubiläums Aquavit	3,20 €
Linie Aquavit	3,20 €
Grand Marnier	4,00 €
Johnny Walker	4,00 €
Jack Daniels	4,00 €
Sambuca	3,00 €
Averna	3,00 €
Ramazotti	3,00 €
Amaretto	3,00 €
Baileys 4 cl	6,00 €
Benedictine	4,00 €
Sasse Uppgesett´n	3,20 €
Cointreau	4,00 €
Jägermeister	3,00 €
Underberg	3,00 €
Fernet Branca	3,00 €
Havana Club dunkel Anejo Especial, Cuba	4,50 €
Havana Club hell 3 Anos, Cuba	4,50 €
Finnlandia Wodka	3,50 €

## *Weine in der Karaffe - ein echtes Viertel 0,25 l*

<b>Weißer Burgunder trocken</b> vom Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann, Pfalz Helle, leuchtende Farbe mit grünem Schimmer. Ein leichter Weißburgunder mit einer Fülle tropischer Früchte.	7,40 €	1 L 24,00 €
<b>Pfälzer Riesling trocken</b> Erz. Abf.: Weingut Acham-Magin, Forst an der Weinstraße. Beschwingt und anregend präsentiert sich dieser Gutsriesling. Er erinnert vom Aroma her an Apfel und Grapefruit. Er ist herzerfrischend trocken und daher auch sehr schön als Aperitif.	7,40 €	1 L 24,00 €
<b>Riesling Hochgewächs feinherb, Mosel</b> Erz. Abf.: Weingut Albert Kallfelz, Ein erstklassiger Riesling, kräftig, fruchtig und saftig im Geschmack. Feine Fruchtaromen gepaart mit mineralischen Komponenten. Angebaut in einer der besten Steillagen auf Schieferboden.	7,40 €	1 L 24,00 €
<b>Grauburgunder</b> Erz. Abf.: Paul Anheuser, Nahe Ein klassischer Grauburgunder mit leichtem Apfelaroma, mineralischer Note und harmonischem Abgang.	7,40 €	1 L 24,00 €
<b>Tempranillo Rose´, Spanien</b> Ein ungemein knackiger Rose´, der durch seine angenehmen, frischen Fruchtaromen überzeugt. Am Gaumen kraftvoll, doch elegant. Erz. Abf.: Hijos de Antonio Barcelo´, SA. Laguna de Duero. Valladolid, Castilla y Leon	7,40 €	0,75 l 21,00 €
<b>Nero d´Avola, Sizilien</b> Erz. Abf.: Weingut Cataldo, Rubinrote Farbe, fruchtig, Kirsche und schwarze Johannisbeere, voller Körper, samtig.	7,40 €	0,75 l 21,00 €
<b>Les Travers de Marceau</b> Grenache aus dem Languedoc, Domaine Rimbart Würzig, kräutrig, Schiefernoten, optimal zu rotem Fleisch und kräftigen Speisen	7,40 €	0,75 l 21,00 €
<b>Rioja Crianza</b> Dominio de Ugarte, 92 % Tempranillo, 8 % Garnachatrauben, dunkles Purpurrot, Vanille- und leichte Holzaromen, trocken, würzig, gehaltvoll, feinfruchtig. 15 Monate im Weinfaß und 6 Monate auf der Flasche gereift.	8,50 €	0,75 l 24,00 €
<b>Dornfelder feinherb</b> vom Weingut Kleinmann aus der Südpfalz	7,40 €	0,75 l 21,00 €

## Vorspeisen

„Der Salat vorweg“ – bei uns von frischen saisonalen Blattsalaten und Gemüse wahlweise mit Senf- oder Essig-Öl-Dressing		5,90 €
Warmer Münsteraner-Bio-Ziegenkäse von Sabine Jürß im Knuspernteig mit Bio-Tomaten-Salat (vegetarisch)		9,90 €
Münster-Töttchen nach unserem Rezept aus reinem Kalbfleisch	als Vorspeise	8,50 €
mit Butterkartoffeln	als Hauptgang	13,90 €
Westfälischer Knochenschinken mit dreierlei Melone und Zitronenquark		8,90 €
Feldmanns selbstgemachte Sülze (die Schweine kommen vom Hof der Familie Renfert-Deitermann aus Münster-Gelmer) mit Remoulade und Salat	als Vorspeise	8,90 €
mit Bratkartoffeln	als Hauptgang	13,90 €
Geräucherter Rotholzlach mit Salat, Senf-Honig- und Zitronen-dipp, kleine Rösti		13,90 €
Pasta „Surf ´n Turf“ mit Rinderstreifen, Garnele, Frühlingslauch, Chili, Ingwer, Pinienkernen, unser Pesto (ohne Fleisch und Fisch = vegetarisch = 9,90 €)	als Vorspeise	12,90 €
	als Hauptgang	19,90 €
Vorspeisenvario: Rotholzlach, Melonencocktail, Gemüse-Tempura, unsere Currywurst, Westf. Schinken, Ziegenkäse, Bio-Tomaten-Salat, Brotchips und Dips	ab zwei Gästen	18,90 €
	jeder weitere Gast	+ 9,00 €

## *Suppen*

„Westfälische Hochzeitssuppe“ Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Grießklößchen und Gemüsestreifen	6,90 €
Sauerampfersuppe mit Ei	6,90 €

## *Hauptgerichte*

Der Feldmann Burger aus Kalbfleisch im Brioche mit Avocado, Bacon, Scamorza, karamellisierten Zwiebeln, Pfirsich-Ketchup, Blattsalat mit Senfdressing	16,90 €
Münsteraner Zwiebelfleisch: Rindfleisch langsam in Brühe gekocht, Zwiebelsauce, Bio-Kartoffel-Püree, süßer Salat	15,90 €
Fitness-Salat: Papaya, Mango, Avocado, Frühlingszwiebel, Cranberries, Radicchio, Chicoree, Cashewkerne, Parmesan-Crostini Senf-Dressing (vegetarisch)	als Vorspeise 9,90 € als Hauptgang 13,90 € + 3 Seawater-Gambas 19,90 € + Streifen vom Angus Rind 19,90 €
Schweinefilet im Schinkenmantel, frische Pfifferlinge in Rahm, Kartoffel-Frühlingslauch-Püree	18,90 €

Vegetarisch: neue Bio-Kartoffeln in der Schale geröstet mit Pfifferlingen, Pimentos de Padron, Intensiv-Tomate und Zitronenquark		15,90 €
Vegetarisch: gebratener Crêpe gefüllt mit Spinat, Schafskäse, getr. Tomaten, Oliven, dazu Gemüse und Paprika-Dipp		15,90 €
Unser Klassiker: Original Wiener Schnitzel vom Kalb – groß und dünn – mit Zitrone, Preiselbeeren, Bratkartoffeln oder selbstgemachte pommes frites oder Bio-Kartoffel-Püree, Gemüse oder Salat		22,90 €
	kleine Portion	16,90 €
gebratenes Filet vom geangeltem Zander, frische Gemüse und Kartoffelcroûtons, Dijon-Honig und Zitronen-Dipp		22,90 €
	kleine Portion	16,90 €
Feldmanns selbstgemachte Kalbsbratwurst		
„klassisch“ mit unserer Currysauce und frischen Pommes frites		9,90 €
„westfälisch“ mit Stielmus und Bratkartoffeln		14,90 €
zart geschmorte Ochsenbäckchen, Kartoffelcroûtons und frisches Gemüse, süßes Zwiebel-Relish		21,90 €
	kleine Portion	16,90 €
Rumpsteak Strindberg (Senf-Zwiebel-Kruste) mit Ochsenmarmelade, Kartoffelpüree mit Frühlingslauch, Intensiv-Tomate	180 g	20,00 €
	250 g	26,90 €
Rinderfilet vom bestens gereiftem Black Angus Rind, reduzierte Sauce, Gemüse-Blatt-Salat mit Senf-Dressing, Kräuterbutter, krosse Kartoffel-Rösti	150 g	24,00 €
	200 g	29,50 €
	300 g	39,50 €

## *Desserts*

Affogato al caffè: eine Kugel Vanilleeis aufgefüllt mit doppeltem Espresso 4,90 €

„Westfälische Quarkspeise“: Stippmilch Panna Cotta, eingemachte Kirschen, Kirschsorbet, Pumpernickelcrumble 7,90 €

„Kleine Erfrischung“ : Sorbet von Kirsche, Granatapfel und Pfirsich 6,90 €

Aprikosentarte mit Vanilleeis 6,90 €

Frische Erdbeeren, Pistazieneis und Mini-Schoko-Crunch 7,90 €

„Feldmanns Eis“ eine Kugel 2,50 € die Servicemitarbeiter nennen Ihnen gerne die tagesfrischen Sorten!

Dessertvariation für zwei mit allem 16,00 €

Espresso 2,50 €

Cappuccino 3,20 €