

Wochenkarte



Der besondere Dienstag (12-14:30 Uhr)

Focaccia - Kunststücke offenfrisch am 20.10 und 27.10.

- ❖ Antipasti-Style mit Rosmarin, eingelegtem Gemüse, Rucolasalat (vegan) 12,80
- ❖ Gourmet-Style (Ziegenkäse | Thymian-Honig | Feigen | Rucolasalat) 14,80
- ❖ Delikatess-Style (Serranoschinken | karamellierte Zwiebeln | Rucolasalat) 15,80

Herbst-Menü am 03.11.

- ❖ Rehragout mit Spätzle und Preiselbeerbirne 19,50
- ❖ Radicchio-Risotto mit Gorgonzola und Walnüssen 17,50

Mittagstisch (Mi bis Fr 12-14.30 Uhr) 28.10. – 30.10.

Französische Zwiebelsuppe 7,80

Gemischter Salat 8,80

Beilagensalat 5,20

Mi: Provenzalische Aubergine mit Couscous & Tomatensoße 12,80
Elsässer Sauerkraut mit Speck und Wurst 13,80

Do: Hirsebratlinge mit Kräuterquark und Salatbouquet 12,80
Hähnchenschenkel in Rieslingsauce mit Pasta & Broccoli 13,80

Fr: Semmelknödel mit Pfifferlingrahmsauce 12,80
Pangasiusfilet mit Kürbisrisotto 13,80

Hausgemachte Quiche 6,70

Hausgemachte Quiche mit Salat 10,70



Jetzt Neu: Dienstags-Menü – Unser 3-Gänge Menü inkl. Vorspeise und Dessert zum Genießen für 25 Euro.
Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.



CAFÉ INKLUSIV im Münsterforum