

# VOR dem großen Fressen

## „Hausgebackenes Brot“

Hausgebackenes Dinkel-Mischbrot aus dem Tontopf  
auf Geheiß mit Schmalz, Pesto, Aioli,  
Senf-Honig- oder Kräuterbutter  
5.00 Silberlinge

## „Kriechvieh & Meeth)k“

Weinbergsschnecken in Dill-Rieslingrahm  
mit gratinierten Green Shell Muscheln  
& Brioche-CROUTON  
9,90 Silberlinge

## „Höllische Brote“

Scharfe Liebesapfel-Zwiebel-Brote  
mit Käse überbacken & Rauke  
als Vorspeise 5,40 Silberlinge  
zum Sattwerden 7,50 Silberlinge

## „Fetgefeuer's Leckerchen“

Bunter Vorspeisenteller  
nach Laune des Küchenmeisters  
mit Brot & Senf-Honig-Butter gereicht  
10,90 Silberlinge



# Aus dem GARTEN

## LATTICH WESTFÄLISCHER ART

mit gebratenem Schweinemedailon, westfälischem  
Knochenschinken, Mettendchen & Pumpernickelcroutons  
13,50 Silberlinge

## LATTICH FRIESISCHER ART

mit allerlei Meeresfrüchten,  
hausgebeiztem - & geräuchertem Fisch  
13,80 Silberlinge

## LATTICH BRETONISCHER ART

mit allerlei Ziegen- & Kuhmilchkäse Spezialitäten,  
dazu hausgemachte Erdbeer-Senf-Marmelade  
14,50 Silberlinge

## LATTICH TESSINER ART

bunter Liebesapfelsalat mit Rauke,  
gebratenem Kaninchenrücken im Salbei-Speck-Mantel  
und Knusperbrot  
13,90 Silberlinge

## LATTICH VIERLÄNDER ART

mit gefüllten Portobello Pilzen, Süßholz-Rübenkraut-Sirup  
Radieschenrelish und Rübchencarpaccio  
(vegan)  
13,50 Silberlinge

Jeder Lattich wird mit Brot & Kräuterbutter gereicht

Jeder Salat kann auch mit Pellkartoffeln und Quark oder  
Rosmarinkartoffeln geordert werden. (Aufpreis 3 Silberlinge)



# Westfalium

## „Ohne Knocke“

Cremitiges Frikassée vom Maishähnchen  
mit Marktgemüse & Gartenkräutern  
im Brotlaib aufgetischt  
9,90 Silberlinge

## „Chasselaueng“

Cordon Bleu vom Schweinerücken in Pumpernickelkruste  
mit Sauerampfersauce, glasiertem Gemüse  
& geschwenkten Erdäpfeln  
21,90 Silberlinge

## „Knipperdolling“

Maishähnchenbrust im Speckmantel auf  
Sellerie-Paprika-Pfanne mit Quarkkäulchen  
& Met-Kümmel-Tunke  
22,50 Silberlinge

## „Purgatorium“

Schweinemedallions mit Speck, Liebesäpfeln,  
Prinzessbohnen & geschwenkten Rosmarin-Erdäpfeln  
mit Dunkelbier-Pfefferbeize gereicht  
19,90 Silberlinge



# FÜR den GETIERFREIEN HUNGER

## „Heulsuse“

Rotweinspaghetti mit „Parmesansauce“, marinierten  
Zucchini-Bändern und Belugalinsen-Pesto  
15,90 Silberlinge

## „Lümmel-Getümmel“

Fingergemüse in Sesam-, Pfeffer-Panade,  
„Frischkäse“-Kuchen & Limonen-Mayonaise  
17,90 Silberlinge

## „Lülk“

Grüner Spinat-Eunuchenkuchen, Süßkartoffel-Hummus  
& Nuss-Ingwer-Berberitzen-Knusper  
14,90 Silberlinge

## „Ratatouille“

Mit Polenta gefüllte gebackene Aubergine,  
Liebesapfel-Dicke-Bohnen-Pfanne mit  
Süßholz-Rübenkraut-Sirup  
16,90 Silberlinge



# Unsere Klassiker

„Aus dem Schwabenländle“  
hausgemachte Spätzle in Käserahm  
mit Knusperzwiebeln & jungem Holländer überbacken,  
auf Wunsch auch mit Speck, dazu Lattich  
15,00 Silberlinge

„Räuberhauptmann“  
Fleischspieße von Maishuhn und Schwein,  
kleines Entrecôte serviert mit Pesto, Aioli,  
zu Pellenden Erdäpfeln, Kräuterquark & Lattich  
20,90 Silberlinge

„Pfeffersack“  
Entrecôte (250g) mit bunter Pfefferkruste,  
Rotweinspaghetti, Tomaten-Parmesan-Crumble,  
& Lattich  
25,95 Silberlinge

„Scheiterhaufen“  
Schweinemedallions in Honig-Malz-Tunke  
mit Backobstspieß, hausgemachten Spätzle & Lattich  
19,90 Silberlinge

„Fegefeuer's Schmachtplatten“  
Dreierlei Sorten Fleisch, Sättigungsbeilage und Gemüse  
nach Laune des Küchenmeisters  
ab zwei Schlunden pro Person  
21,90 Silberlinge



# Zum Abschluss der Völlerei

## „Errötende Kätine“

BUTTERMILCHVARIATION MIT PREISELBEEREN  
& BLÄTTERTEIG  
7,90 Silberlinge

## „Dannemann“

BASILIKUM- PANNA COTTA MIT RHABARBERGRÜTZE  
(vegan)  
6,50 Silberlinge

## „Leckersnute“

ERDNUSS-BROMBEER CREME BRÉE  
(vegan)  
6,90 Silberlinge

