

VOR dem großen Fressen

„Hausgebackenes Brot“

Hausgebackenes Dinkel-Mischbrot aus dem Tontopf
auf Geheiß mit Schmalz, Pesto, Aioli, Backobstrelisch,
Knoblauchdip oder Kräuterbutter

5.00 Silberlinge

„Sommerreigen“

Ring aus süß-scharf marinierter Birne
und Büffelmozzarella, dazu Spinatwaffeln
& Holunder-Balsamico-Sirup

9,90 Silberlinge

„Höllische Brote“

Scharfe Liebesapfel-Zwiebel-Brote
mit Käse überbacken & Rauke
als Vorspeise 5,90 Silberlinge
zum Sattwerden 8,90 Silberlinge

„Fegefeuer's Leckerchen“

Bunter Vorspeisenteller nach Laune des Küchenmeisters
mit mariniertem Gemüse, Käse, Meeresfrüchten, Fisch & Fleisch
dazu Brot & Kräuterbutter

10,90 Silberlinge



Aus dem GARTEN

LATTICH WESTFÄLISCHER ART

mit gebratenem Schweinemedallion, westfälischem Knochenschinken,
Metzchendchen & Pumpernickelcroutons
13,50 Silberlinge

LATTICH FRIESISCHER ART

mit allerlei Meeresfrüchten,
hausgebeiztem - & geräuchertem Fisch
13,90 Silberlinge

LATTICH BRETONISCHER ART

mit allerlei Ziegen- & Kuhmilchkäse Spezialitäten,
dazu hausgemachte Erdbeer-Senf-Marmelade
14,90 Silberlinge

LATTICH TESSINER ART

mit gebratenem Kaninchenfilet & Salbei-Tapenade
im Tramezzinimantel,
dazu Whiskey-Zwiebeln
13,90 Silberlinge

Jeder LATTICH WIRD MIT BROT & KRÄUTERBUTTER GEREICHT

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



Westfalium

„Die Wiese“

Bunter Fischeintopf mit Weißfisch, Meeresfrüchten &
Gartengemüse in Hummersahnesauce
im Brotlaib aufgetischt
12,90 Silberlinge

„Chasselaueng“

Cordon Bleu vom Schweinerücken in Pumpernickelkruste
mit Schnittlauchrahmsauce & buntem Acker-Ofen-Gemüse
21,90 Silberlinge

„Krächzding“

Maishähnchenbrust im Speckmantel,
Erbsenpüree, Möhrennudeln
& Kartoffelsüppchen
22,50 Silberlinge

„Purgatorium“

Schweinemedallions mit Speck, geschmelzten Liebesäpfeln,
Prinzessbohnen & geschwenkten Rosmarin-Erdäpfeln
mit Dunkelbier-Pfefferbeize gereicht
22,90 Silberlinge



FÜR den GETIERFREIEN HUNGER

„Fließender Holländer“

Rotwein-Dinkelspaghetti mit provencialischem Gemüse,
Erbsenknödelchen, „Parmesan“ &
Zucchini-Nudeln in Süßholzmarinade
15,90 Silberlinge

„Lug & Trug“

Gebratene „Leberpastete“ in Sesampanade
auf Kresse-Milchreis & marinierten „Rettich-Ravioli“
16,90 Silberlinge

„Dolle Knolle“

Ofen-Kohlraabi gefüllt mit Möhrennudeln & Spinat in „Rahm“,
auf Rote-Beete-Püree mit gebratenem Räuchertofu
& Kartoffel-Kopfsalat-Schnecken
18,90 Silberlinge

„Engelsflügel“

Blumenkohl-„Wings“ auf
Dinkelreis-Pfanne mit Petersilie
& Pumpernickel
dazu Backobstrelisch & Knoblauchdipp
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
21,90 Silberlinge

„Pfeffersack“
Entrecôte (300g) mit buntem Pfefferlack
Spinat-Giersch-Gemüse mit Whiskey-Zwiebeln &
Apfel-Kartoffel-Rosmarin-Tarte mit Rahmkäse
27,90 Silberlinge

„Scheiterhaufen“
Schweinemedaillons in Honig-Malz-Tunke
mit Backobstspieß, hausgemachten Spätzle & Lattich
20,90 Silberlinge

„Fegefeuer's Schmachtplatten“
Dreierlei Sorten Fleisch, Sättigungsbeilage und Gemüse
nach Laune des Küchenmeisters
ab zwei Schlunden pro Person
22,90 Silberlinge



Sommer

„Wechselbalg“

Gebiratene Geflügelleber mit Kresse-Milchreis
& marinierten „Rettich-Ravioli“
17,90 Silberlinge

„Belämmert“

Lammmedaillon mit Erdnusscrumble & zwei gegrillte
Lammkoteletts, warmem Tomatensalat,
dazu Brotpudding & Lavendel-Karamell-Butter
24,50 Silberlinge

„Schweinerei“

Spareribs mit Heidelbeer-Rauch-Sauce,
Spinat-Käse-Waffeln &
Kopfsalat in Sahnedressing
20,50 Silberlinge

„Nyckelzohmen“

Kaninchenkeule geschmort in Bergamotte- & Ingwer-Tee,
dazu Kartoffel-Kopfsalat-Schnecken
& glasierte Wurzeln
22,90 Silberlinge



Zum Abschluss der Völlerei

„Radlermisu“

Limonencurd, Biskuit mit Haferbier
& Limoncello-Mascarpone-Creme
6,90 Silberlinge

„Untergang der Bounty“

Milchreis-Cocos-Törtchen mit Pumpernickel,
Schokoladencreme & Cocos-Curaçao-Eis
(vegan)
7,90 Silberlinge

„Monasteria“

Käsekuchen im Glas mit
Rote Grütze-Sorbet & Baisersahne
7,50 Silberlinge

