VORSPEISEN

Lauschig-Tapas 12,00 €
Drei verschiedene Kleinigkeiten
V · wahlweise auch vegetarisch

Rinder-Carpaccio 14,00 €
Rucola · Pinienkerne · Parmesan · Olivenöl

W **Bunte Beete Tatar** 12,50 €
Kräuterdip · Salat · Walnuss-Crunch

SUPPEN

W **Indische Kichererbsensuppe** 8,50 €
Kräuter-Limettenöl

Gulaschsuppe 9,00 €
Paprika · Chili Hauptgericht +4,50 €

Zu Vorspeisen und Suppen servieren wir **ofenfrisches Ciabatta**.

BOWLS & SALATE

W **Lauwarme Winter-Bowl** 17,50 €
Jasminreis · Brokkoli · Radieschen · Gurken
Wakame · Edamame · Cherrytomaten · Kürbiskerne
Erdnusssauce
W · mit gebackenen Falafelbällchen +5,50 €
· mit paniertem Buttermilch-Hähnchenbrustfilet +7,00 €
· mit Garnelen +8,00 €
V · mit gratiniertem Ziegenkäse +6,50 €

Gemischter Salat
W Apfel-Birnen Vinaigrette oder V Honig-Dill-Hausdressing
· klein 6,00 €
· als Hauptgang 12,50 €
W · mit gebackenen Falafelbällchen +5,50 €
V · mit gratiniertem Ziegenkäse +6,50 €
· mit paniertem Buttermilch-Hähnchenbrustfilet +7,00 €
· mit Garnelen +8,00 €

HAUPTSPEISEN

Von Wald, Feldern & Wiesen

W **Rotes Gemüse Curry** 18,50 €
Knackiges Gemüse · Kokosmilch
Udon-Nudeln *oder* Jasminreis
W · mit gebackenen Falafelbällchen +5,50 €
· mit paniertem Buttermilch-Hähnchenbrustfilet +7,00 €
· mit Garnelen +8,00 €

Winterpasta 19,00 €
V Feige-Peccorino-Ravioli ***oder*** W Süßkartoffelgnocchi
Gemüse Julienne · Muskatschaum

Spanferkelrücken 27,50 €
Soja-Teriyaki Marinade · geräuchertes Selleriepüree
Rosmarinjus · glasierte Rote-Beete

Rosa gegrillter Lammrücken vom Grill 32,50 €
Geräuchertes Selleriepüree · Portweinschalotten
Rosmarinjus

Klassiker

Sendener Bio-Krüstchen 22,50 €
Bio-Schwein vom Biohof Spliethofe · Spiegelei vom
Hof Arning · Bratkartoffeln · Blattsalatbouquet

Lauschig Burger 21,50 €
100% Rindfleisch vom Hof Holtrup · Baconchip
Jalapeños · Cheddarkäse · Gewürzgurke
rauchige Burgersauce · Salat · Pommes frites

V **Umami Burger** 19,50 €
Umami Patty · gebratene Pilze · Knoblauchöl
gebratene Zwiebeln · Salat · Süßkartoffelpommes

Hirschschnitzel 25,50 €
Haselnusspanade · Brokkoli · Kartoffelstampf
Rosmarinjus · Preiselbeeren

Kalbsleber “Berliner Art” 23,50 €
Apfelspalten · Röstziebeln · Kartoffelstampf
Rosmarinjus

Münsterländer Backschinken 19,50 €
Dunkelbiersauce · Bratkartoffeln · Salatbouquet

Aus dem Wasser

Wildlachsfilet 26,50 €
Geräuchertes Selleriepüree
Fenchelgemüse
Hummersauce

Fish & Chips 21,50 €
Seelachsfilet im Bierteig
Aioli · Pommes frites
Salatbouquet

DESSERTS

Weißes Schokoparfait W 10,50 €
Schokoerde
Fruchtsauce

Herrencreme V 7,80 €
Rum · Sahne
Schokolade

Warmes Schokoladensoufflé V 11,00 €
Vanilleeis

Wir reichen nach dem Hauptgang unsere **Dessert-Karte** mit **Digestifs** und **Kaffeespezialitäten.**

Trinkgeld geht zu 100% an unser Team - auch bei Kartenzahlung.
#truelauschigcrewlove

V vegetarisch W vegan