Aperitifs

1	Glas Sekt	10 cl	4,50
2	Wermuth „Martini“ Weiß, rot, dry	5 cl	4,50
3	Campari [1] mit Zitrone, Soda oder Orangensaft	4 cl	5,90
4	VW Cocktail Martini und Williamsbirne	5 cl	5,90
5	Kir trockener Weißwein mit Creme de Cassis	5 cl	4,90
6	Aperol Spritz	0,2 l	7,50
7	Lillet Wildberry	0,2 l	7,50

Suppen

8	Tomatensuppe mit Sahne[2]	6,90
9	Bouillon mit Ei	6,90
10	Ungarische Gulaschsuppe	7,50
12	Hühnerbrühe mit Einlage[4]	6,90
13	Zwiebelsuppe[4] mit Käse[1] überbacken	7,50

Kalte Vorspeisen

17	Carpaccio Rinderfilet mit einer Basilikum-Zitronensauce, dazu Brot	16,50
18	Krabben Cocktail [2] tropisch mit Brot und Butter	12,90
19	Vorspeise des Hauses	18,50
23	Mozzarella-Käse mit Tomaten mit Basilikum-Zitronensauce und Brot	10,90

Warme Vorspeisen

26	Omelette Champignons mit Pommes frites	9,90
28	Scampi „Provencale“ mit Brot	12,90
31	Frische Champignons vom Rost in Sahnesauce[2], mit Toast	10,50
32	Camembert gebacken mit Preiselbeeren, Toast und Butter	11,90
33	Weinbergschnecken 6 Stück, in Knoblauch-Sahne-Sauce[2], mit Toast	12,50
34	Schafskäse in Folie gebacken, mit Toast und Butter	11,90

Hochbau
Projektleitung
Bauen im Bestand
Schlüsselfertiges Bauen

PRO BAU GmbH

Von-Büren-Allee 70
59302 Oelde
02522 9206874

probaugmbhoelde
www.probau-oelde.de
@ProBauGmbHOelde

Salatteller

15	**Salat vom Salatbuffet**	4,50
16	**Thunfisch** mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Brot	10,90
21	**Salat-Platte nach Art des Hauses** mit Putenbruststreifen, Zwiebeln, Mandeln und Rosinen	14,90
22	**Bauernsalat** mit Schafskäse	10,90
25	**Geflügelsalat „Astoria“** mit Ananas, Spargel, Champignons, Brot und Butter	14,50

Vegetarische Gerichte

30	**Käse gebacken** mit Tartarsauce und Pommes frites	9,50
99	**Gemüseplatte** verschiedene Sorten Gemüse, in Butter geschwenkt, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm	13,50
100	**Nudelplatte** (3 verschiedene Sorten Nudeln)	11,90

Zu den vegetarischen Gerichten gehört kein Salat.

Seniorengerichte

Wir können Ihnen auch diverse Hauptgerichte als kleine Seniorengerichte servieren.
Sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

Toastgerichte

144	**Damen-Toast** drei Schweinefilets mit Pfirsich und Sauce Hollandaise überbacken	19,90
145	**Herren-Toast** drei Schweinefilets mit Zigeuner-Sahnesauce[2]	18,90
146	**Haus-Toast** Schweinefilet mit Champignons, Sahne[2] und Sauce Hollandaise überbacken	18,90

KREHAARTIVA
NICOLE SCHÜRING
HAIR & MAKE UP
Wir arbeiten ohne Termine und mit den Produkten von
PAUL MITCHELL awapuhi wild ginger Great Lengths Das Original
Marktplatz 23-25
59320 Ennigerloh
Tel.: 02524/262006
www.krehaartiva.de

ANDZELIKA KEIL
KOSMETIKSTUDIO
02306 3012655
+49 178 54913 77
kosmetikkeil
andzelikakeil@icloud.de
www.facebook.de/kosmetikstudiokeil
Rotherbachstr. 27 59192 Bergkamen

Argentinisches Steak

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie zubereiten, sind von Rindern (Black Angus), die auf den saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden.

Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

English: blutig gegrillt **Medium:** rosa gegrillt **Well done:** durchgegrillt

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern,
wird Ihr Steak **Medium** - **Rosa** gegrillt.

Bife de Cuadril
(Argentinisches Hüftsteak)
fast fettfrei, aus der Kluft geschnitten

35	ca. 200 g	24,90
36	ca. 300 g	32,90

Bife de Lomo
(Argentinisches Filetsteak)
das Feinste aus der Ochsenlende

42	ca. 200 g	34,90
43	ca. 300 g	42,90

Bife de Chorzio
(Argentinisches Rumpsteak)
mit Fettrand

39	ca. 200 g	26,90
40	ca. 300 g	34,90

ABERDEEN-ANGUS · ARGENTINA

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat.
Bitte stellen Sie sich Ihren Salat an der Salatbar selbst zusammen.

Zu unseren Steaks empfehlen wir:

185	Butterreis	4,50
186	Djuwetschreis	4,50
187	Schmorzwiebeln	4,00
188	Salzkartoffeln	4,00
44	Ajvar	2,50
45	Rösti	4,50
46	Gemüse	4,90
47	Bratkartoffeln, mit Speck[8] und Zwiebeln	5,50
48	Pommes frites	4,50
49	Kroketten	4,50
50	Papa-Asada gebackene Kartoffel mit Kräuterquark	4,90
51	Grüne Bohnen in Butter	4,50
53	Blattspinat	4,50
54	Knoblauchsauce	4,50
55	Pfeffersauce	4,50
56	Sauce Hollandaise	4,50
57	Sauce Bèarnaise	4,50
41	Mayonnaise / Ketchup	0,50

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat.

Bitte stellen Sie sich Ihren Salat an der Salatbar selbst zusammen.

BECKENZ®
EXPORTVERPACKUNGEN

Pelke | Goldmann
ELEKTROTECHNIK
In Ennigerloh und Warendorf
02587 1359
pelke-goldmann.de

Spezialitäten vom Grill

58 Cevapcici — 16,50
Hackfleischwürstchen mit Djuwetschreis und Pommes frites

59 Pljeskavica Hacksteak mit Djuwetschreis und Pommes frites — 16,50

60 Hacksteak „Spezial“ — 19,90
mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuwetschreis und Pommes frites

61 Potpourri-Teller — 20,90
kleines Hüftsteak, Schweinemedaillons, panierte Schnitzel, Putensteak und zwei Cevapcici, dazu Pommes frites und Djuwetschreis

63 Raznjici (vom Nackenfleisch) — 17,90
2 Spieße, garniert, dazu Djuwetschreis und Pommes frites

64 Balkan Leber — 16,50
mit Speck[8], garniert mit Djuwetschreis und Pommes frites

65 Halb und Halb — 17,50
Raznjici und Cevapcici, mit Djuwetschreis und Pommes frites

66 Grill-Teller — 19,90
Putensteak, Cevapcici, Nackenspieß, Leber, kleines Hacksteak, dazu Djuwetschreis und Pommes frites

67 Veseli Bosanac (Lustiger Bosnjak) — 28,90
Rumpsteak gefüllt mit Schinken [1,2,3] und Käse [1], dazu Djuwetschreis und Pommes frites

68 Vjesalica — 21,90
Schweinefilet vom Grill, mit Djuwetschreis, Pommes frites und Sauce Hollandaise

69 Schweinefilet „Rathauskeller“ — 22,90
fein gebröselt, mit Sauce Hollandaise, Kroketten und Gemüse

70 Räuberspieß[2] — 20,90
Schweinefilet und ein Putenfilet am Spieß, 2 Cevapcici und Speck[8], dazu Pommes frites und Djuwetschreis

71 Pfeffermedaillons — 21,90
Schweinefilet mit Pfeffersauce und Kroketten

72 Queen Elisabeth — 22,90
3 Medaillons, Spargel, Champignons in Sahnesauce und Rösti

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat.
Bitte stellen Sie sich Ihren Salat an der Salatbar selbst zusammen.

Füchtenhans GmbH
Thermo · Heizungs- und Rohrleitungsbau
Neubeckumer Str. 58 · 59320 Ennigerloh
Geschäftsführer Bernhard Füchtenhans
Telefon 0 25 24 / 77 18 · Telefax 0 25 24 / 43 29
info@thermo-fuechtenhans.de · www.thermo-fuechtenhans.de

SAW
STAHL- & ANLAGENBAU WELVER
S.A.W GmbH
Am Bierbäumchen 6
59514 Welver-Scheidingen
Harald Meller
Geschäftsführung
Tel 02384 - 9634682
Mob 0175 - 2965704
Mail h.meller@sa-welver.de
www.sa-welver.de
Anlagen und Komponenten für die Rohstoffindustrie
Sonder-Maschinenbau
Stahlbau
Schweisskonstruktionen
Industriemontagen

Steaks mit Beilagen

73	**Rumpsteak „Café de Paris“** mit grünem Pfeffer in Sahnesauce und Kroketten	29,90
75	**Rumpsteak** mit Kräuterbutter[7], Pommes frites und Gemüse	29,50
76	**Champignon Rumpsteak** mit frischen Champignons und Pommes frites	29,90
77	**Rumpsteak „Jäger Art“** mit Pilzen und Pommes frites	29,90
78	**Rumpsteak „Für Feinschmecker“** dazu Spargelgemüse und frische Champignons, mit Sauce Hollandaise überzogen, Folienkartoffel und Spiegelei	29,90
79	**Rumpsteak „Florentiner“** Rumpsteak mit Blattspinat und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kroketten	29,90
80	**Knoblauchfilet** Rinderfilet mit einer Knoblauch-Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln	38,90
81	**Zwiebelfilet auf Toast** Rinderfilet mit Pommes frites	38,90
82	**Herrenplatte „Rustikal“** Rinderfilet, Schweinefilet und Rumpsteak, reichlich garniert mit Gemüse und Blattspinat, dazu Knoblauchsauce	38,90
83	**Pariserpfefferfilet** Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce und Rösti	38,90
84	**Champignonfilet** Rinderfilet mit frischen Champignons, und Pommes frites	38,90

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat.

Bitte stellen Sie sich Ihren Salat
an der Salatbar selbst zusammen.

AHW WERKZEUGBAU
AHW
Allmendinger & Heinze
Werkzeugbau
Am Fleigendahl 6a
59320 Ennigerloh
02524 - 267689
info@ah-werkzeugbau.de
www.ah-werkzeugbau.de

Schneide u. Bohrtechnik
M.J.Dieker
Mobil 0162 9764711
Beton • Mauerwerk
Asphalt • Klinker
Abbruch
Entkernung
Marcus Dieker
m.j.dieker-k.b.technik@web.de
Carl-Orff-Str. 11 · 59320 Ennigerloh · Telefon: 0 25 24/26 31 43

Steaks mit Beilagen

86 Filetsteak „Bèarnaise“ — 38,90
Rinderfilet mit Sauce Bèarnaise und Pommes frites

87 Tournedos Natur — 38,90
2 Rinderfilet mit frischen Champignonköpfen, Gemüse und Pommes frites

88 Filetsteak „Münsterland“ — 38,90
Rinderfilet, dazu 2 Pilzspieße, mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

89 Filet Mignon - Wiener Art — 21,90
6 kleine Schweinefilets mit Sauce Hollandaise, Gemüse und Kroketten

90 Schweinemedaillon — 20,90
mit Kräuterbutter[7], Gemüse, Butterreis und Pommes frites

91 Medaillon „Mozart“ — 21,90
mit Champignons in Madeirasauce, Kroketten und Butterreis

92 Steak „Hawaii“ — 21,90
Schweinefilets mit Ananas und Bananen, überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Pommes frites und Curryreis

93 Medaillon „Florida“ — 21,90
3 Schweinemedaillons mit Pfirsichen, Sauce Hollandaise überbacken und Kroketten

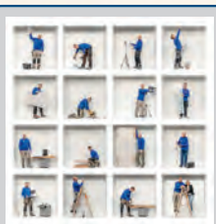
94 Champignon-Schweinemedaillon — 21,90
mit Champignon-Sahne-Sauce[2], dazu Butterreis und Pommes frites

95 Schweinefilet in Stanniol — 21,90
in pikanter Sahnesauce[2] mit Tomaten, frischen Champignons und Pommes frites

96 Lendchen „California“ — 22,90
3 Schweinelendchen mit Sauce Bèarnaise, Pfirsichen und Rösti

97 Spezial-Teller-Münsterland — 22,90
Cordon Bleu [1,2,3], Hüftsteak, Schweinefilet, dazu Bratkartoffeln

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat.
Bitte stellen Sie sich Ihren Salat an der Salatbar selbst zusammen.


WIR GESTALTEN RÄUME.
Planen Sie mit uns !
LAUFMÖLLER GmbH
Tischlerei · Innenausbau · Trockenbau · Akustikbau
59320 Ennigerloh · Industriestr. 6 · Telefon 0 25 24 / 34 20 · www.laufmoeller.de

HOPPE PUTZ
Ihr Spezialist für Putz- und Stuckarbeiten
Am Fleigendahl 5b • 59320 Ennigerloh
☎ 0 25 24 - 95 13 85
www.hoppe-putz.de

Der originelle Weg der Werbe- und Druckgestaltung
Boris Bergmann
45657 Recklinghausen · Herrenstr. 11
Tel.: 0 23 61 / 30 669-22

Schnitzel-Parade vom Schwein

101 **Schafshausener-Sahneschnitzel „Pariser Art“** 20,90
mit Schinken [1,2,3] und Käse [1] gefüllt, dazu Champignonsauce und Pommes frites

102 **Hausschnitzel „Münsterland“** 20,90
paniert, mit Schinken [1,2,3] und Schafskäse gefüllt und überzogen mit Tatarsauce, dazu Gemüse und Pommes frites

103 **Prager-Schnitzel** mit Schinken [1,2,3] und Käse [1] überbacken, 18,90
dazu Butterreis, Gemüse und Pommes frites

104 **Schnitzel „Wiener Art“** mit Pommes frites und Gemüse 17,90

105 **Zwiebelschnitzel** mit Pommes frites 18,90

106 **Zigeunerschnitzel** mit Butterreis 18,90

107 **Jägerschnitzel** mit Pommes frites 18,90

108 **Champignon-Sahne-Schnitzel** 18,90
mit frischen Champignons und Butterreis

109 **Rahmschnitzel** mit Butterreis 18,90

111 **Westfälische Krusten-Ecke** 18,90
paniertes Schnitzel auf Toast, dazu Champignons, Spargel mit Sauce Hollandaise und Käse [1] überbacken

Aus Topf und Pfanne

112 **Satarasch** scharf, geschnetzelte Schweinefiletstücke mit Tomaten, 20,50
Paprika, Zwiebeln und Ei, dazu Djuwetschreis

113 **Überraschungs-Teller** Schweinefilet mit Zwiebeln und Spiegelei, 21,90
dazu Djuwetschreis und Pommes frites

114 **Filet-Medaillons** 21,90
3 Schweinemedaillons mit Champignonsauce, Spargel und Kroketten

115 **Stroganoff** geschnetzeltes Rinderfilet in Rahmsauce, 27,90
mit frischen Champignons und sauren Gurken, dazu Kroketten

116 **Geschnetzeltes Züricher Art** 21,90
geschnetzeltes Schweinefilet mit Champignons in Rahm, dazu Rösti

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat.
Bitte stellen Sie sich Ihren Salat an der Salatbar selbst zusammen.

Immer da, immer nah.
PROVINZIAL
Die Versicherung der Sparkassen
Wir sind für Sie da - so zuverlässig wie ein Schutzengel.

Marius Nahrmann

Berthold Nahrmann

Provinzial Nahrmann
Geiststr. 27, 59302 Oelde
Tel. 02522/2489, Fax 02522/2255
nahrmann@provinzial.de

Lamm-Gerichte

118 **Lamm-Filet** 34,90
mit Kräuterbutter[7], grünen Bohnen und Kroketten

Geflügel-Gerichte

120 **Puten-Steak „Natur“** mit Gemüse und Pommes frites 19,90

121 **Putenschnitzel „Wiener Art“** 19,90
mit Tartarsauce, Gemüse, Pommes frites und Butterreis

122 **Puten-Steak mit Bauernsalat (mit Schafskäse)** 19,90

123 **Puten-Cordon Bleu** 21,90
mit Schinken [1,2,3] und Käse [1] gefüllt, dazu Rösti und Gemüse

124 **Putensteak „Aurora“** 21,90
mit spezieller pikanter Sauce, Ananas, Rosinen und Kroketten

125 **Puten-Medaillons „Helgoland“** 22,90
mit drei verschiedenen Saucen und Rösti

126 **Puten-Geschnetzeltes „Philadelphia“** 21,90
in Rahmobst-Curry mit Rosinen, dazu Butterreis

127 **Putenfrikassee** geschnetzeltes Putenfleisch in Rahm, 21,90
mit Spargel, Champignons und Butterreis

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat.

Bitte stellen Sie sich Ihren Salat an der Salatbar selbst zusammen.

Fischgerichte

134	**Lachsfilet** [12] in Weißwein-Sahnesauce[2] mit Butterreis und Broccoli	25,90
135	**Zanderfilet** [12] mit Bandnudeln in Butter-Zitronen-Sauce[2] , dazu Blattspinat	24,90
140	**Rotbarschfilet** [12] mit Krabben-Sahne-Sauce[2] und Salzkartoffeln	23,90
142	**Fischplatte „Hausfrauen Art“** [12] für 2 Personen	56,00

LASSEN SIE SICH VOM KÜCHENCHEF ÜBERRASCHEN

Spezialitäten für 2 Personen

128	**Gourmand-Platte „Münsterland“** für 2 Personen	43,00
129	**Chateaubriand (Rinderfilet)** für 2 Personen Doppellendenstück ca. 500 g, garniert, dazu Sauce Hollandaise	75,00
130	**Steak-Platte** verschiedenen Steaksorten ca. 500 g - reichlich garniert, dazu Sauce Hollandaise - für 2 Personen	68,00
131	**Hausplatte** reichlich für 2 Personen	44,00
132	**Czardas-Platte** speziell garniert, brennend serviert - für 2 Personen	54,00
133	**Überraschungsplatte** garniert - für 2 Personen	54,00

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat.

Bitte stellen Sie sich Ihren Salat
an der Salatbar selbst zusammen.

Wo Fernweh eine Heimat findet

Wohnmobil-Wohnwagen-Urlaub

KNAUS

TABBERT

T@B

CHAUSSON
Créateur d'horizons

CARAVANING
PARADIES

Caravaning Paradies Semmler GmbH

Wohnwagen & Reisemobile

Ihr Partner für Knaus · Tabbert AG · Chausson · T@B

Siemensstraße 4a · 48361 Beelen · Telefon 0 25 86 / 8 82 58 00

www.caravaning-paradies.de