

GETRÄNKE

APERITIFS

| | | |
|-----------------------|--|--------|
| Aperol Spritz | | € 6,90 |
| Hugo | | € 6,90 |
| Lillet Wildberry | | € 6,90 |
| Sasse Amérie Spritz | | € 6,90 |
| Limoncello Spritz | | € 6,90 |
| Campari Soda / Orange | | € 6,90 |

BIERE

| | | |
|---|--------|--------|
| Beck's Pils vom Fass | 0,3 l | € 3,80 |
| Beck's Pils vom Fass | 0,5 l | € 5,50 |
| Pott's Landbier vom Fass | 0,3 l | € 3,80 |
| Pott's Landbier vom Fass | 0,4 l | € 4,60 |
| Franziskaner Weißbier Kristall / alkoholfrei / dunkel | 0,5 l | € 5,50 |
| Pott's Leeze | 0,33 l | € 3,90 |
| Pott's Prinzipal Pils | 0,33 l | € 3,90 |
| Corona –mexikanisches Lager | 0,33 l | € 3,90 |
| Beck's Green Lemon / Gold / alkoholfrei | 0,33 l | € 3,90 |
| Vitamalz | 0,33 l | € 3,90 |

WASSER & SOFTGETRÄNKE

| | | |
|---|--------|--------|
| Magnus Imperial Feinperlig / Still | 0,25 l | € 2,80 |
| Magnus Imperial Feinperlig / Still | 0,75 l | € 7,90 |
| Coca-Cola / Light / Zero / Fanta / Sprite | 0,2 l | € 3,50 |
| Thomas Henry Tonic Water / Ginger Ale / Spicy Ginger / Bitter Lemon | 0,2 l | € 4,00 |
| Schweppes Bitter Lemon / Wild Berries / Ginger Ale / Ginger Beer / Tonic Water | 0,2 l | € 3,50 |
| Paloma Pink Grapefruit Lemonade | 0,2 l | € 4,00 |

VAIHINGER SÄFTE & NEKTARE

| | | |
|--|-------|--------|
| Ananas / Apfel klar / Banane / Cranberry / Maracuja / Orange / Pfirsich / Traube / Tomate / Rosé Grapefruit / Rhabarber naturtrüb, Saft oder Saftschorle | 0,2 l | € 3,40 |
| | 0,4 l | € 5,30 |

VORSPEISEN & SALATE

| | |
|---|--|
| Cremige Burrata mit vergessenen Tomaten, geröstetem Foccacia und Basilikumcrème | € 14,- |
| Ceviche von der Garnele , eingelegtem Rettich, Jalapeño-Emulsion, Mango und Koriander | € 16,- |
| Beef Tatar von der Münsterländer Färsse, Variation von Beten mit Crème Fraîche und frittierten Kapern | € 16,50 |
| Konfierte Spitzpaprika , Tatar von der Kalamata-Olive mit gebeiztem Eigelb und gegrillter Melone | € 13,- |
| Marinierter Wildkräutersalat , Mango-Dressing, eingelegte Gartengurke und Brotchips von Tollkötters Hausbrot | <i>als Vorspeise</i> € 10,- <i>als Hauptgang</i> € 15,- |
| Hausgemachte Pasta mit weißem Tomatenschaum, marinierten Wildkräutern und gereiftem Parmesan | <i>als Vorspeise</i> € 13,- <i>als Hauptgang</i> € 17,- |
| Risotto mit krossem Bacon, Waldpilze, Liebstöckel-Öl | <i>als Vorspeise</i> € 13,- <i>als Hauptgang</i> € 17,- |

SUPPEN

| | |
|---|-------|
| Spanische Maissuppe mit Safran, Chorizo und Petersilienöl | € 9,- |
| Crèmesuppe vom gerösteten Blumenkohl , Pesto aus Petersilie und Kaffir-Limette | € 9,- |

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

| | |
|---|--------|
| Gegrillter Lauch in Thymiansud glasiert mit Kartoffelschaum, Purple Curry, Schalotten – <i>vegetarisch</i> – | € 18,- |
| Gegrillte Auberginen-Terrine mit Miso mit Granatapfel, Rosmarin und Champignons – <i>vegan</i> – | € 18,- |

HAUPTGÄNGE

| | |
|---|--------|
| Australian Flanksteak 180 g | € 26,- |
| Deutsches Rinderfilet 180 g | € 32,- |
| Omaha Onglet 180 g | € 23,- |
| Kotelett vom Iberico Schwein 180 g plus Knochen | € 25,- |
| Seeteufel 180 g | € 26,- |
| Pulpo 200 g | € 19,- |
| Thunfisch 160 g | € 27,- |

SECONDARY CUTS

*Alle Fleischcuts werden ab 200 g serviert,
außer Tomahawk im Ganzen (für 2 Personen), Gewicht 800–1200 g*

| | | |
|--|-----------------------|--------|
| Sirloin, Färsen aus Schleswig-Holstein, dry aged | per 100 g | € 13,- |
| Tomahawk, Irisches Weiderind | ab 800 g | € 89,- |
| Prime Rib Steak, Färsen aus Schleswig-Holstein, dry aged | per 100 g | € 14,- |
| Flat Iron, Färsen aus Niedersachsen | per 100 g | € 12,- |
| Denver Cut, Färsen aus Bayern | per 100 g | € 14,- |
| Wagyu vom Hof Holtmann aus Münster | ab 200 g (Tagespreis) | |

BEILAGEN

jeweils € 4,50

- Wilder Brokkoli mit Sesam und Ponzu
- BBQ-Mais
- Geschmorte Karotte mit brauner Butter
- Spitzkohlsalat mit Joghurt und japanischem Essig
- Babyspinat
- Mini Romanasalat mit Bacon und Honig-Vinaigrette
- Kartoffelpüree mit Trüffel / mit Kräutern / mit Röstzwiebeln
- Pommes Frites von der Münsterländer Kartoffel
- Cremige Polenta mit Parmesan

SAUCEN

- Homemade BBQ-Sauce Jus Basis € 4,-
- Kimizu (Japanische Hollandaise) € 3,-
- Jalapeño-Emulsion € 3,-
- Madeira-Schaum € 4,-
- Café de Paris Sauce € 3,-
- Beurre Blanc € 3,-

DESSERTS

Crème Brûlée mit weißer Schokolade, marinierten Beeren, Crumble von ATLANTIC Kaffee und Vanille € 10,-

Zitronenolivenkuchen mit Variation von Passionsfrucht, Olivenöl und frischer Verveine € 10,-

Cheesecake-Crème mit Vanille, Salzkaramell, eingelegter Birne und Zimtblüte € 10,-

HEISSGETRÄNKE

- Espresso € 2,30
- Doppelter Espresso € 2,90
- Espresso Macchiato € 2,50
- Café Crema € 2,80
- Milchkaffee € 3,90
- Cappuccino € 3,30
- Latte Macchiato € 3,90
- Flat White € 3,50
- Americano € 2,80
- Heiße Schokolade € 3,90
- Mit Hafermilch / Sojamilch / laktosefreier Milch* + € 0,40
- Kännchen Tee 0,4 l € 4,90

Fragen Sie gerne nach unserer Teeauswahl von PURE TEA