

Hotel & Restaurant

VENNER MOOR

Bernd Brüse

SCHMACKOFATZ

*FEINE WESTFÄLISCHE RINDFLEISCHSUPPE
MIT GUTER EINLAGE UND BROT 6,90 €*

*PAPRIKA-MÖHRENSÜPPCHEN
6,90 €*

*HAUSGEBEIZTER LACHS MIT GIN VERFEINERT / REIBEPLÄTZCHEN
SALATGARNITUR / KRÄUTER-CRÈME-FRAÎCHE
VORSPEISE 16,40 €
ALS HAUPTGANG 24,40 €*

*GRATINIERTER HIRTENKÄSE (EINGELEGT) AUF TOMATENSCHNITZEN
KRÄUTERCRÈME-FRAÎCHE / SALATGARNITUR / BAGUETTE
VORSPEISE 12,50 €
ALS HAUPTGANG 19,10 €*

BEILAGENSALAT MIT BALSAMICODRESSING 4,90 €

GEMÜSE NACH TAGESANGEBOT 5,90 €



WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS, DASS WIR AUF NICHT VORHER GEMELDETE ALLERGENE,
UNVERTRÄGLICHKEITEN UND VEGANE WÜNSCHE KEINE RÜCKSICHT NEHMEN KÖNNEN.

Hotel & Restaurant

VENNER MOOR

Bernd Brüse

RUMPSTEAK

CA. 200 GR. ROHGEWICHT / 24,40 €

CA. 300 GR. ROHGEWICHT 32,40 €

HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER / POMMES FRITES

*GESCHMORTE LAMMKEULE / EIGENE JUS /
KARTOFFELGRATN / GRÜNE BÖHNCHEN 23,60 €*

*TAFELSPITZ „GESOTTEN“ MIT APFEL-MEERRETTICHSAUCE
KARTOFFEL-MÖHRE-SELLERIE-PLÄTZCHEN 18,40 €*

*„MOORTELLER“ 3 KLEINE STEAKS KURZ GEBRATEN / CA. 260 GR.
SCHMORZWIEBELN IN EINER FEINEN KRÄUTER-RAHMSAUCE /
KARTOFFELGRATIN 25,90 €*

*SCHNITZEL VOM SCHWEIN (AUS DEM RÜCKEN GESCHNITTEN)
...MIT PIKANTER PAPRIKASAUCE / POMMES FRITES 14,90 €*

*SCHNITZEL „VENNER MOOR“
GRÜNER SPARGEL / CHAMPIGNONS / FRISCH AUFGESCHLAGENE SC.
HOLLANDAISE / MIT KÄSE GRATINIERT / POMMES FRITES
17,20 €*

*FRISCHE LOINS VOM SKREI
SENF-DILLSAUCE / MANGOLD / KARTOFFEL-BÄRLAUCH-PLÄTZCHEN 23,40 €*

*DUETT PULPO / GARNELE AUF FRISCHEN SCHMALEN BANDNUDELN
MIT KRÄUTER-KNOBLAUCH-TOMATE IN RAHM 21,40 €*

*

*HERRENCREME 6,10 €
WESTFÄLISCHER KLASSIKER*

SCHOKOLADENEIS (2 KUGELN) MIT SAHNE UND EIERLIKÖR 5,90 €

CRÈME BRÛLÉE 6,20 €