

Speisekarte Restaurant Eichenblatt

Erleben Sie in unserem Haus eine betont regionale Küche mit frischen Produkten aus dem Münsterland. Wir vergessen unsere kulinarischen Wurzeln nicht, aber interpretieren unsere Gerichte leicht, schmackhaft, natürlich und bisweilen mit einem exotischen Einschlag. Vegetarische und vegane Gerichte bereiten wir gerne für Sie zu, bitte nehmen Sie vorher Kontakt mit uns auf! Nach vorheriger Absprache kochen wir auch Gerichte nach religiösen Speisevorschriften (koscher und halal). Selbstverständlich bieten wir auch spezielle Kostformen an, z.B. für Allergiker und bei Unverträglichkeiten gegen bestimmte Lebensmittel, auch hier bitten wir um Vorbestellung! Bitte beachten Sie, dass auf der hier veröffentlichten Karte die Allergene nicht gekennzeichnet sind. Eine Karte mit der Kennzeichnung der Allergene finden Sie in unserem Restaurant und im Aushang. Unsere Speisekarte wird wöchentlich aktualisiert, da wir uns an der Auswahl unserer regionalen Lieferanten und dem saisonalen Angebot der Wochenmärkte orientieren und unseren Gästen nur tagesfrische Produkte anbieten. Sie finden hier deshalb nicht die tagesaktuelle Karte, sondern eine Übersicht über das Angebot im Februar 2019.

Suppen

Hummercremesuppe mit Jakobsmuscheln

12,50 Euro

Steinpilzkraftbrühe

6,50 Euro

Vorspeisen

Wilminks-Vorspeisenteller
mit Räucherlachs, Matjes, Jakobsmuschel und Scampi

17,50 Euro

Feldsalat mit Birnen-Balsamico-Dressing
und gebratener Geflügelleber

11,50 Euro

Kombination aus geräucherter Entenbrust und Entensalami
mit Blattsalat in Himbeerdressing

9,50 Euro

Fleischgerichte

Unser Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Pommes Frites, Salat

21,00 Euro

Gebratene Maispouardenbrust in Currysauce
mit gebratener Ananas, Brokkoli und hausgemachten Nudeln

24,50 Euro

Rosa gebratenes Hirschrückenfilet
Rote Bete-Gemüse und Serviettenklöße

31,50 Euro

Schnitzel vom Wildschweinrücken
Wirsinggemüse, gebratene Pilzsemmelknödel

24,50 Euro

Steaks - Fleischgenuss pur

Vom Freesisch Rind: Friesische Rinder weiden an Schleswig Holsteins Küsten in unberührter, üppiger Natur. Sie bewegen sich überwiegend frei auf riesigen Weideflächen und verzehren nur das, was die norddeutsche Natur ihnen bietet. Auf diese Weise entsteht Fleisch von erstklassiger Qualität. Der feine Fleischgeschmack und die gute Marmorierung zeichnen das „Freesisch Rind“ aus.

Rinderfilet vom Freesisch Rind	150g	20,00 Euro
Rinderfilet vom Freesisch Rind	200g	26,50 Euro
Rinderfilet vom Freesisch Rind	250g	30,50 Euro
Pfeffersteak vom Freesisch Rind	200g	26,50 Euro
Pfeffersteak vom Freesisch Rind	300g	35,00 Euro
Rumpsteak vom Freesisch Rind	200g	23,50 Euro
Rumpsteak vom Freesisch Rind	250g	27,50 Euro

Vom **Bunten Bentheimer Bio Schwein**: (eine alte, regionale Schweinerasse mit einer einzigartigen Fleischqualität)

Schweinerückensteak	100g	14,50 Euro
Schweinerückensteak	200g	18,50 Euro

Zu den Steaks servieren wir Kräuterbutter oder Jus

Folgende Beilagen können Sie zu den Steaks wählen:

Blattsalat mit Hausdressing	4,90 Euro
Blattsalat mit Hausdressing groß	7,90 Euro
Gemischtes Gemüse	5,00 Euro
Mediterranes Gemüse mit Tomatensauce	4,90 Euro
Röstkartoffeln	4,40 Euro
Gebratene Kartoffelspalten	4,00 Euro
Rösti	5,00 Euro
Pommes Frites	4,40 Euro

Fisch

Pochiertes Saiblingsfilet
mit Kirschtomaten, Erbsenschoten und Reis

26,50 Euro

Gebratenes Lachsfilet
mit Basilikumsauce, Paprikagemüse und Butterkartoffeln

26,50 Euro

Regionale Karte - So schmeckt das Münsterland!

Die Landidyll Küchenchefs legen besonders Augenmerk auf die Bewahrung und Pflege der jeweiligen Küchentradition, welche sich an den Jahreszeiten mit ihren frisch zur Verfügung stehenden Produkten der Felder, Flüsse, Wälder und Wiesen der Heimat orientiert.

So verpflichten sie sich auch von ganzem Herzen dem Natürlichen und verwenden deshalb hochwertige, frische Produkte und Zutaten aus der jeweiligen landidyllischen Region. Dies gilt insbesondere auch für das Fleisch, welches sie überwiegend aus kontrollierter Aufzucht von heimischen Bauern beziehen.

Alle Gerichte dieser regionalen Landidyll Speisekarte sind garantiert:

- frei von Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen
- ohne die Verwendung von vorgefertigten oder genmanipulierten Produkten und Zutaten hergestellt
- mit Hauptbestandteilen aus der unmittelbaren Region zubereitet
- natürlich lecker ...

Kombination von rosa gebratenem Filet und Lammleber vom Tecklenburger Landschaft mit Äpfeln, Bierzwiebeln und Rösti

29,50 Euro

Gekochter Rindertafelspitz mit Zwiebelsauce Senfzwiebeln, Butterkartoffeln und Salat

18,00 Euro

Schweinerückensteak vom Bunten Bentheimer Bioschwein mit Apfelspalten, roten Zwiebeln, Rahmsauce, Bohnengemüse und Kartoffelplätzchen

23,50 Euro

Vegetarische Gerichte

Pilz-Semmelknödel auf Lauchgemüse
mit
Blauschimmelkäse-Sauce

18,00 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Hallo Kids,
hier findet Ihr leckere Gerichte extra für Kinder, die Ihr nach Lust und Laune kombinieren könnt.
Wenn Ihr wollt, könnt Ihr Euch in der Küche eine Kochmütze abholen!

Selbstverständlich können Sie alle Speisen einzeln bestellen oder miteinander kombinieren.

Blattsalat klein	3,00 Euro
Wunschpfannkuchen	4,50 Euro
Apfelmus	1,80 Euro
Gemüse	3,50 Euro
Bratkartoffeln	2,50 Euro
Kroketten	2,50 Euro
Pommes frites	2,50 Euro
Fischstäbchen	4,00 Euro
Bockwurst	2,80 Euro
Hähnchenschnitzel klein	4,00 Euro
Medaillons vom Schwein 100 g	5,00 Euro
Champignonrahmsauce	1,00 Euro
Rahmsauce	0,50 Euro
Spaghetti	3,00 Euro
Spätzle	2,50 Euro
Bolognese-Sauce	1,80 Euro
Tomatensauce	1,30 Euro
Ketchup / Mayonnaise	0,30 Euro

Desserts

Mousse von der Schokolade
7,50 Euro

Hausgemachtes Pralinen-Eis mit Espresso
6,00 Euro

Gebackene Apfelscheiben mit Vanille-Eis
12,50 Euro

Vanille-Eis mit Schokoladensauce
7,00€

Walnuss-Eis, Tonkabohnen-Eis und Pralinen-Eis
7,80 Euro

Vanille-Crème brûlée mit Brombeer-Sorbet

8,20 Euro

Internationale Käseauswahl
Brot und Butter

100 g 10,60 Euro
