

Suppen soups

Grafschafter Hochzeitssuppe „Das Original“

Rinderkraftbrühe | reichlich Einlage
bouillon „royal style“



6,00

Cremesuppe von der Strauchtomate



Tomatencremesuppe | Croutons | Basilikumöl
Tomato cream soup | croutons | basil oil

6,00

Vorspeisen & Co. starters & co.

Bruschetta



geröstetes Ciabattabrot | Strauchtomatenwürfel | Frühlingszwiebeln | Knoblauch |
überbacken mit Grana Padano
crispy ciabatta | tomato | leek | garlic | grana Padano

6,00

Mediterrane Vorspeise



mit Frischkäse gefüllte Kirschkaprika | eingelegte und getrocknete Tomaten |
Olivenmix | Grana Padano | Rucola | Ciabatta
cherry paprika filled with cream cheese | pickled and dried tomatoes |
mixed olives | Grana Padano | arugula | ciabatta

10,50

Carpaccio vom Angus Rind

mit Ciprianisauce | Salatbouquet mit Balsamico-Vinaigrette |
Kirschtomate | Grana Padano | Ciabatta | Maibutter
carpaccio of beef | Ciprianisauce | balsamico vinaigrette | Grana Padano | cherry tomato
saladbouquet | ciabatta | herb butter

13,00

Forellenrillette auf Stulle

geräucherte Forelle | Frischkäse | geröstetes Sauerteigbrot | pikant garniert
smoked trout | cream cheese | toasted sourdough bread | spicy garnished

8,50

Bitterballen

knusprig gebackene Kalbsragoutbällchen | Senf
jeder weitere Bitterballen
crispy baked veal ragout balls | mustard
every ball more

4,00

1,00



vegetarisch | vegetarian



vegan

Salate salads

Salat American

Pflücksalat mit gegrillten Putenfiletstreifen | American-Dressing | Pfirsichfilets | Kirschtomaten | Staudensellerie | Cashewkerne | Baguette | Butter 14,50
mixed green salad | grilled strips of turkey | slices of peach | cherry tomatoes | celery | cashews | american dressing | baguette | butter

Salat Ziegenkäse

gratinierter Ziegenkäse auf Ciabatta | Rosmarin-Blütenhonig | 13,50
Pflücksalat & Rucolasalat mit Balsamicodressing | gegrillte Champignons | Kirschtomaten | Sonnenblumenkerne
gratinated goat cheese on ciabatta | rosemary-blossom honey | mixed green salad with balsamico dressing | grilled champignons | cherry tomatoes | sunflower seeds

Pasta pasta

frische handgemachte Pasta | Pasta-Manufaktur Pasta Grande
handmade pasta



Pasta aglio e olio mit Riesen-Garnelen

Pasta | schwarzer Knoblauch | Olivenöl | gegrillte Kirschtomaten | 6 Garnelen 18,50
Pasta | black garlic | olive oil | grilled cherry tomatoes | 6 shrimps

Tacchino

Pasta | Kräuterrahmsauce | knackiges Pfannengemüse | Kirschtomaten | Grana Padano 13,50
Pasta | herb cream sauce | crispy fried vegetables | cherry tomatoes | Grana Padano



mit gegrillten Hähnchenbruststreifen
with strips of chicken

16,50

Curry curry

Grünes Thai Curry

Curry-Kokos-Rahm mit Brokkoli | Mungobohnen | Paprika | Bambus | 12,50
Porree | Zuckerschote | Karotte | Ingwer | Ananas | Basmatireis
Curry coconut cream with broccoli | mung beans | peppers | bamboo | leek | sugar snap | carrot | ginger | pineapple | basmati rice



mit gegrillten Hähnchenbruststreifen
with strips of chicken

15,50



mit gegrillten Rindersteakstreifen
with strips of beef

17,00



vegetarisch | vegetarian



vegan

kleine Gerichte small dishes

Grafschafter Krüstchen

13,50

Schnitzel vom Schwein | Bratkartoffeln | Bacon | Bio-Spiegeleier | Rucola
escalope of pork | fried potatoes | bacon | fried eggs | arugula

Bratwurst vom Wildschwein aus dem Bentheimer Wald

11,50

Rotwein-Schalotten | Kartoffelstampf von der Ochtruper Kartoffel
sausage from the Bentheimer Wald Boar | with sweet braised redwine-onions
mashed potatoes from the Ochtruper potato



Kartoffelreibekuchen mit Räucherlachs

9,50

Meerrettich-Schmand mit pikantem Kressemix | Salatbouquet
Potato grater cake with smoked salmon | horseradish sour cream
with spicy cress mix | salad bouquet

Fisch fish

Seelachs mit Kräuterkruste

19,50

großes Grönland Seelachsfilet vom Grill überbacken mit einer Kräuterkruste |
Brödekes | großes buntes Salatbouquet | Lavendel-Weissweinsauce
grilled large Greenland pollack fillet gratinated with a herb crust |
Brödekes | large and colorful salad bouquet | lavender-white wine sauce

Waterkant Pannfisch

19,50

gegrilltes Grönland Seelachsfilet | Senfbutter |
Bio-Kräuterrührei vom Quendorfer Huhn | Bratkartoffeln | Beilagensalat
grilled Greenland pollock fillet | mustard butter |
Organic herb scrambled eggs from Quendorfer Chicken | fried potatoes | side salad

Zanderfilet

21,50

Kartoffel-Lauch-Pfifferling-Gratin | Beilagensalat
Pike perch | Potato-leek and chanterelle gratin | salad

Knusperfisch

17,50

gebackenes Seehechtfilet mit einer Macadamia-Semmelbröselkruste |
Süßkartoffelpommes | Salatbouquet | Kräuter-Knoblauchdip
crispy fish - baked hake fillet wrapped around with a macadamia breadcrumb crust |
sweet potato fritters | salad bouquet | herb garlic dip



vegetarisch | vegetarian



vegan

Fleisch & Geflügel meat & poultry

Schnitzel „Grafschafter Art“

18,50

Pilz-Zwiebelpotpourri | Bratkartoffeln | Beilagensalat
escalope of pork „Grafschafter style“ | mushroom potpourri |
fried potatoes | salad

Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalb

22,00

knusprige Steak Pommes | Beilagensalat
wiener schnitzel | steak fries | salad



Kräuter-Hähnchenbrust

18,50

Hähnchenbrust vom Geflügelhof Frohoff Hülsmann
mariniert mit Kräutern und Zitrone | knackiges Pfannengemüse |
Kartoffel-Bärlauchnocken
chickenbreast marinated with herbs and lemon | vegetables |
cups of potato with wild garlic

Grillteller

21,00

Steaks vom Südamerikanischen Rind, Landschwein und Hähnchen |
Kräuterchampignons-Schmorzwiebeln | Knoblauch-Kräuterbutter | Bratkartoffeln | Salat
steak of beef, pork and chicken | mushrooms-braised onions |
garlic-herb butter | fried potatoes | salad

Kuh auf der Wiese

24,00

Rumpsteak | Brödeles | Guacamole | bunter Pflücksalat
rumpsteak | grilled potatoes | guacamole | salad

Rib-Eye Steak (300 Gramm)

30,00

Argentinisches Angus Rib-Eye | Steak Pommes | gegrillter Mais |
pikanter Chili-Tomaten-Knoblauchdip | bunter Pflücksalat
Argentinian Angus Rib-Eye Steak Fries | grilled Corn |
spicy chili-tomato-garlic dip | colorful pickling salad

Surf & Turf

33,50

Rinderfilet | 3 Garnelen | Bratkartoffeln | Knoblauch-Kräuterbutter | Salat
Beef fillet | 3 shrimps | fried potatoes | garlic herb butter | salad



vegetarisch | vegetarian



vegan

Wildschweinrückenmedaillons

Johannisbeerjus | Pastinaken und Petersilienwurzel in Hafermilchrahm |
Kartoffel-Bärlauchnocken
Boar back medallions | currant jus | parsnips
and parsley root in oat milk cream | cams of potato with wild garlic



29,50

Classic Cheese Burger

Rindfleisch-Patty | Brioche Bun | Pflücksalat | Bacon | Schmorzwiebeln | Tomate |
Cheddar-Käse | BBQ Sauce | Gewürzgurke | Steakpommes
Classic Cheese Burger | Beef Patty | brioche bun | Pickling Salad | Bacon | Braised Onions |
Tomato | Cheddar cheese, BBQ sauce | pickled cucumber | steak fries

14,00

1889 Burger

Rindfleisch-Patty | Sauerteig Bun | Rucola | Rotwein-Zwiebelmarmelade |
Tomate | Ziegenkäse | Preiselbeerchutney | Estragonmayonnaise | Steakpommes
Beef Patty | Sourdough Bun | Arugula | Red Wine Onion Jam |
Tomato | goat cheese | cranberry chutney | tarragon mayonnaise | steak fries

15,50

Dessert dessert

hausgemachte Rote Grütze mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis

red fruit jelly | vanilla cream

5,50

Herrencreme "Was sonst!"

Vanille-Sahnecreme | guter Rum | ordentlich Schokolade
Vanilla cream | rum | chocolate

5,00

Schokoladen Malör

Schokoladenküchlein mit geschmolzenem Kern | Puderzucker |
Bourbon Vanillerahm | frische Beerenfrüchte
chocolate cake with molten core | Bourbon vanilla cream | berry fruits

7,00

Schokoladen-Bombe

eine Kugel aus dunkler Schokolade gefüllt mit weißem Schokoladeneiskern,
am Tisch mit heißer Schokoladensauce übergossen, dazu Beerenfrüchte
a ball of dark chocolate filled with white chocolate ice core,
poured hot chocolate sauce on the table, with berries

8,50

FrISChe Erdbeeren mit Bourbon-Vanilleeis

mit Schlagsahne und Knuspercrunch
fresh strawberries with bourbon vanilla ice cream |
with whipped cream and crispy crunch

7,00

Sorbet - verschieden Sorten | Kugel

different sorts

3,00



vegetarisch | vegetarian



vegan



Wir kochen mit Leidenschaft, Erfahrung und Liebe zur Regionalen Frischküche,
bei Fragen zu unseren Speisen und Getränken sprechen Sie uns jederzeit gerne an.

Allergene und Zusatzstoffe können eingesehen werden, sprechen Sie uns gerne an.
Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service.