

Inspiziert durch den malerischen Schwarzwald und dessen hervorragende Kulinarik, freut sich Münsterecks Küchenchef Johannes Hug und sein Team, Sie in diesen Genuss eintauchen zu lassen.

SUPPEN

Kräutercremesuppe	€ 9,00
mit Garnelenspieß	+ €6,00
Pastinaken-Suppe mit Haselnussöl	€ 8,50
Festtags-Suppe	€ 9,50

VORSPEISEN & SALATE

Bunter Salat mit Münsterecks Hausdressing, Kresse, gerösteten Kernen & Brotwürfeln	€ 12,00
	Vorspeise Hauptgang
mit gratiniertem Ziegenkäse	€ 13,00 € 18,00
mit gebratenem Lachs	€ 16,00 € 22,00
mit gegrillter Maispoularde	€ 16,00 € 21,00
Carpaccio vom Rind mit Bergkäse & Kräutersalat	€ 18,00

MENÜ

Kräutercreme Suppe mit Garnelenspieß

Geschmorte Rinderbacke mit Karotten & Kartoffeln

oder

Tagliarini mit Trüffel

Rhabarber

Streusel & Portwein

€ 49,00 / vegetarisch € 44,00

CK

MÜNSTER

VON DER WIESE

Kürbis-Quiche mit Aprikosen-Chutney & ein kleiner Feldsalat	€ 18,00
Tagliarini mit Wintertrüffel	€ 26,00
Badische Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln & ein kleiner bunter Salat	€ 20,00
Wald-Pilzragout mit Semmelknödeln & Schnittlauch	€ 21,00

AUS DEM WASSER

Gebratenes Forellenfilet mit Babyspinat, kleinen Kartoffeln & Zitrone	€ 27,00
Gebratener Lachs mit Babyspinat & Nudeln	€ 27,00

VOM BAUERNHOF

Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren	€ 28,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken aus der Pfanne mit Kartoffel-Gurkensalat & kalt gerührten Preiselbeeren	€ 27,00
Krosse Entenkeule mit Blaukraut & Semmelknödeln	€ 34,00

SÜßES ZUM SCHLUSS

Gebrannte Vanillecreme mit Himbeeren	€ 10,00
Warmer Schokoladenkuchen mit Zwetschgen & Zimt	€ 10,00
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	€ 6,00
Ein Stück Kuchen	€ 4,20
Ein Stück Torte	€ 5,40

Informationen zu Allergenen können Sie jederzeit einsehen.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.



CK

MÜNSTER