

UNSERE EMPFEHLUNG

"Amérie"

Aperitif mit original Münsterländer Himbeergeist
aufgefüllt mit Prosecco

6,90 €

Kartoffel-Steinpilzrahmsuppe 7,50 €

"Chefsalat"

Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika, mit Kochschinken,
Käse und Thunfisch und Stadthaus-Dressing*

15,50 €

"Cordon bleu" gefüllt mit Kochschinken und Käse
an Pilzrahmsauce, Kartoffelrösti, -
Salatteller mit unserem Stadthaus-Dressing*

23,90 €

Zanderfilet gebraten auf Spitzkohlgemüse

Bratkartoffeln an beurre blanc

26,90 €

„Grillteller mit Bressorahmsauce“ 3,a,c,i,j,g,e

gegrillte Medaillons von Rind, Huhn im Serranoschinkenmantel und
Schweinerückenfilet - Bressorahmsauce - Kartoffelrösti
und Salatteller mit unserem Stadthausdressing

26,80 €

Es können produktionsbedingt Kreuzkontaminationen bei der Speisenzubereitung entstehen.

Bitte wenden Sie sich bei Lebensmittelunverträglichkeit an unsere Mitarbeiter.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der Rückseite der Speisekarte.

Wein des Monats

2022 Riesling

Pfalz

Kloster Limburg Riesling trocken

Fruchtig, duftig und pikant präsentiert er sich. Kräftig im Geschmack, feinnervig durch
seine harmonische Säure. Der unverwechselbare Charakter des Weines
lässt sich am besten mit frisch, frech, spritzig und fröhlich beschreiben.

Glas 0,2 l 6,90 €

Flasche 0,75 l 22,00 €

-Weine enthalten Sulfite!-



Bitte wenden Sie sich bei Lebensmittelunverträglichkeit an unsere Mitarbeiter.