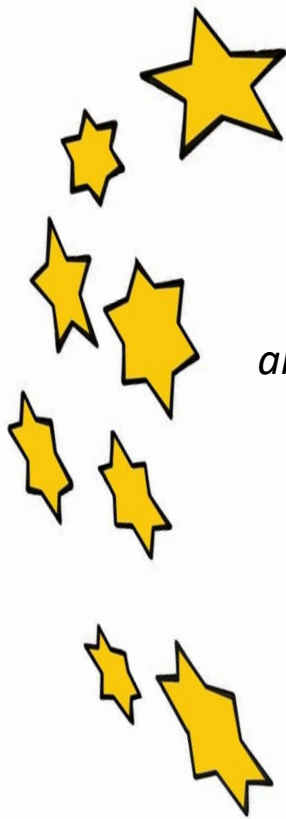


# Winterzeit in Espel



**Kresse Rahm Suppe** mit Lachsstreifen  
7,50

**Wintersalat, Rapunzel trifft Ente,**  
Entenbrust, zart - rosa gebraten,  
an Feldsalat mit Himbeerdressing, Mandarinen,  
Cranberrys, Kerne und ofenfrisches Baguette  
18,50

**Tortellini -Ricotta e Spainaci-**  
mit buntem Gemüse in Käsesoße  
17,50

**Lachsfilet an Blattspinat,**  
**Hummersoße**  
Butterreis  
und Blattsalate mit Hausdressing  
28,50

**Hirschmedaillons**  
auf Rotweinjus(kräftige Soße)  
mit Cranberrys  
Kartoffelrösti und Apfelrotkohl  
32,50



**Feines Wildragout „Diana“  
mit Champignons**

*gef. Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle  
und Butterrosenkohl*

27,50

**Entenbrust,  
zart - rosa gebraten**

*mit Orangen – Pfeffer Soße, Herzoginkartoffeln  
und Rapunzelsalat mit Himbeerdressing*

27,90

**Hirschkalbsbraten aus der Keule**

*Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl  
und hausgemachte Semmelknödel*

29,50

**Grünkohl**

*Münsterländer Grünkohl mit Kassler, Kohlwurst,  
Mettendchen, und Bratkartoffeln*

22,90

**Kleine Portion**

*Münsterländer Grünkohl mit Kohlwurst,  
Mettendchen und Bratkartoffeln*

19,90

*Wir sind zwischen den Feiertagen für Sie da!*

*Freitag den 27.12. ab 17 Uhr*

*Samstag den 28.12. ab 17 Uhr*

*Sonntag den 29.12. ab 11 Uhr*

*& Sonntag ab 17 Uhr*