Vier Jahreszeiten
im Münsterland

Averbeck
Hotel · Restaurant

Spargel mal anders !

Entdecken Sie neue
Spargelkreationen
und alte Klassiker wieder.

Serviert wird alles
in kleinen Portionen.

Unser 10-Gang Menü
verspricht „ Genuss pur “!

Termine:

Donnerstag 04.05.23
Montag 08.05.23
Donnerstag 11.05.23
Montag 15.05.23
Montag 22.05.23
Donnerstag 25.05.23
Donnerstag 01.06.23
Montag 05.06.23
Donnerstag 15.06.23
Montag 19.06.23

Beginn 18.30 Uhr

Vier Jahreszeiten
im Münsterland

Averbeck
Hotel · Restaurant

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe
mit Klößchen und Eierstich *6,00 €*

Karotten – Chilisüppchen
mit Ingwer *6,80 €*

Für Vorneweg und für den kleinen Hunger

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren
Pumpernickel und Salatgarnitur *11,30 €*

Ziegenfrischkäse im Speckmantel
mit frischen Kräutern überkrustet
an knackigen Marktsalaten *13,30 €*
☆ ☆ ☆
Als Vorspeise serviert *10,10 €*

Knackiger Marktsalat mit knusprigen Filoteigröllchen
und gebackenen Champignons *13,30 €*

Hausgemachte Gemüseplätzchen mit Räucherlachs
mit Senf – Dill – Soße und Marktsalate *17,20 €*
☆ ☆ ☆
als Vorspeise serviert *12,20 €*

Variation von unseren Vorspeisen
mit kleinem Süppchen *16,80 €*

Vier Jahreszeiten
im Münsterland

Averbeck
Hotel · Restaurant

Traditionelles aus Averbecks Küche

Filetscheiben auf Rösti *Calvados – Soße mit Apfelspalten* *Salatgarnitur*	*18,80 €*
Frische Pestonudeln mit Rucola *Mediterranem Gemüse* *und Parmesanspänen*	*13,20 €*
Tafelspitz mit Zwiebelsoße *dazu hausgemachter Kartoffelsalat*	*17,2o €*
Gebratener Lachs aus MSC Fang *mit Dijon - Senfsoße* *Kartoffel - Sellerie - Stampf* *Salate vom Markt*	*20,80 €*
Scheiben von der Entenbrust *an Orangensoße* *mit Spitzkohl und Dauphinkartoffeln*	*23,80 €*
Rheinischer Sauerbraten *mit Backobst* *Rotkohl und Kartoffelklößen*	*19,80 €*
Grünkohl *mit frischer Bratwurst, Mettendchen* *und Bratkartoffeln*	*16,80 €*
Geschmorte Ochsenbäckchen *mit Spitzkohl und Kartoffel – Sellerie - Stampf*	*19,8o €*

Vier Jahreszeiten
im Münsterland

Averbeck
Hotel · Restaurant

Traditionelles aus Averbecks Küche

„ Haustopf “ *3 kleine Schweinefilets* *im Gemüsebeet* *Bratkartoffeln und Rahmchampignons*	*20,10 €*
Kleine Kalbschnitzel *mit gebratenen Champignons und Kräuterseitlingen* *und Dauphinkartoffeln*	*19,10 €*
Zartes Rumpsteak *mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln* *und Pommes frites*	*25,00 €*
Rahmschnitzel *mit frischen Champignons* *und Dauphinkartoffeln*	*15,00 €*
Schweineschnitzel *mit Paprikasoße* *und Pommes frittes*	*14,60 €*
Scheiben von der Hähnchenbrust *mit Backpflaumensoße* *und Dauphinkartoffeln*	*15,50 €*
Gern servieren wir Ihnen ***zu allen Gerichten*** ***einen kleinen Beilagensalat***	*4,00 €*