



Aus dem Suppentopf

*Rinderkraftbrühe
mit Klößchen und Eierstich* 6,00 €

*Kürbissüppchen
mit gerösteten Kürbiskernen* 7,30 €

Für Vorneweg und für den kleinen Hunger

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

*Ziegenfrischkäse
mit Nüssen überkrustet
an knackigen Marktsalaten* 13,50 €

★ ★ ★

Als Vorspeise serviert 10,20 €

*Knackiger Marktsalat mit knusprigen Filoteigröllchen
und gebackenen Champignons* 13,50 €

*Hausgemachte Gemüseplätzchen mit Räucherlachs
mit Senf-Dill-Soße und Marktsalate* 17,30 €

★ ★ ★

als Vorspeise serviert 12,30 €

Vier Jahreszeiten
im Münsterland



Averbeck
Hotel · Restaurant

Traditionelles aus Averbecks Küche

<i>Gnocchi - Pfanne mit Mediterranem Gemüse und Basilikum</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Frische Pestonudeln mit Filetspitzen Rucola und Parmesanspänen</i>	<i>18,80 €</i>
<i>Tafelspitz mit Zwiebelsoße dazu hausgemachter Kartoffelsalat</i>	<i>17,20 €</i>
<i>Gebratener Lachs aus MSC Fang mit Meerrettichsoße und Kartoffel-Kürbis-Stampf Salate vom Markt</i>	<i>21,80 €</i>
<i>„ Haustopf “ 3 kleine Schweinefilets im Gemüsebeet Bratkartoffeln und Rahmchampignons</i>	<i>20,20 €</i>
<i>3 Schweinemedallions mit Baileys-Pfeffer-Soße Marktsalaten und Dauphinkartoffeln</i>	<i>21,80 €</i>
<i>Geschmorte Ochsenbäckchen mit Brokkoli und Kartoffel-Kürbis-Stampf</i>	<i>20,20 €</i>

Vier Jahreszeiten
im Münsterland



Averbeck
Hotel · Restaurant

Traditionelles aus Averbecks Küche

*Kleine Kalbschnitzel
mit gebratenen Champignons und Kräuterseitlingen
und Pommes frites* 20,60 €

*Zartes Rumpsteak
mit Portwein-Zwiebel-Soße
und Dauphinkartoffeln* 27,70 €

*Rahmschnitzel
mit frischen Champignons
und Dauphinkartoffeln* 15,50 €

*Schweineschnitzel
mit Paprikasoße
und Pommes frites* 15,00 €

*Scheiben von der Hähnchenbrust
mit Backpflaumensoße
und Dauphinkartoffeln* 15,90 €

***Gern servieren wir Ihnen
zu allen Gerichten
einen kleinen Beilagensalat*** 4,00 €