

Vier Jahreszeiten
im Münsterland



Averbeck
Hotel · Restaurant

Aus dem Suppentopf

*Rinderkraftbrühe
mit Klößchen und Eierstich* 6,80 €

*Karotten-Chilisuppe
mit frischem Ingwer* 7,50 €

***Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen
in unseren Speisen, sprechen Sie uns bitte an***

Die Salatbar

*Ziegenfrischkäse
mit Kräutern überkrustet
an knackigen Marktsalaten* 15,10 €

*Knackiger Marktsalat
mit knusprigen Filoteigröllchen
und gebackenen Champignons* 15,10 €



<i>Bunter Marktsalat mit...</i>	
<i>-gebratenen Lachswürfeln</i>	21,50 €
<i>-gebratener Hähnchenbrust</i>	17,00 €
<i>-gebratenen Roastbeefstreifen</i>	19,50 €

Vegetarisch

<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salatgarnitur</i>	12,80 €
<i>Kürbis-Falafel auf Blattspinat mit Tomaten-Sugo</i>	15,10 €
<i>Frische Nudeln mit Kürbis-Pfirsichsoße</i>	15,50 €
<i>-und gebratenen Lachswürfeln</i>	22,50 €

Vier Jahreszeiten
im Münsterland



Averbeck
Hotel · Restaurant

Traditionelles aus Averbecks Küche

*Gemüseplätzchen mit Räucherlachs
mit Senf-Dill-Soße* 15,70 €

*Gebratener Lachs aus MSC Fang
mit Walnusskruste, Orangensoße
Spitzkohl
und Kartoffel-Sellerie-Stampf* 24,50 €

*Tafelspitz mit Zwiebelsoße
dazu hausgemachter Kartoffelsalat* 19,30 €

*Geschmorte Ochsenbäckchen
mit Spitzkohl
und Kartoffel-Sellerie-Stampf* 23,60 €

*3 Schweinemedallions
mit Bailey's-Pfeffer-Soße
grünen Speckböhnchen und Dauphinkartoffeln* 24,40 €

***Gern servieren wir Ihnen
zu allen Gerichten
einen kleinen Beilagensalat*** 4,90 €



*Kleine Kalbschnitzel
mit gebratenen Pilzen
und Pommes frites* 22,90 €

*Zartes Rumpsteak
mit Kräuterbutter, geschmorten Zwiebeln
und Bratkartoffeln* 30,80 €

*Rahmschnitzel
mit frischen Champignons
und Dauphinkartoffeln* 17,80 €

*Holsteiner Schnitzel
mit Spiegelei und Bratkartoffeln* 17,40 €

*Scheiben von der Hähnchenbrust
mit Backpflaumensoße
und Dauphinkartoffeln* 17,90 €

*Rheinischer Sauerbraten
mit Backobst
Rotkohl und Klößen* 25,70 €

**Gern servieren wir Ihnen
zu allen Gerichten
einen kleinen Beilagensalat** 4,90 €