

*Tapas aus aller Welt*

Salzmandeln - knusprig geräuchert -	EUR	2,30
Cashewkerne mit Curry	EUR	2,30
Wasabi-Erdnüsse – scharf	EUR	2,30
Gebratener Leberkäse, Krautsalat	EUR	2,30
Tomatenragout, Hobelparmesan	EUR	2,30
Gebackene Aprikosen im Speckmantel	EUR	2,30
Hausgemachtes Pesto aus dem Steinmörser	EUR	2,30
Chorizo in Rotwein gekocht	EUR	2,30
Gebackener Manchego mit Feigensenf	EUR	2,30
Oliven mit Frischkäse gefüllt	EUR	2,30
Schwarze Balsamico-Oliven	EUR	2,30
Pimentosüppchen mit Shrimps	EUR	2,30
Gebackene Champignons mit Knoblauchsauce	EUR	2,30
Gebratene Pellkartoffel, Pancetta, roter Mojo	EUR	2,30

Geflügel-Ananasspieß, Mais-Relish	EUR 2,30
Getrocknete Erdbeeren, Serranoschinken, Grissini	EUR 2,30
Tomate Mozzarella, Balsamico, Basilikum	EUR 2,30
Gebratene Riesengarnele, Chilisauce, Algensalat	EUR 2,60
Crostini, Tomate, Trüffelsalami, Hobelparmesan	EUR 2,60
Rinderfiletspieß, scharfer Bohnensalat	EUR 2,60
Gratinierte Feige, Zeigenfrischkäse Rotweinhonig	EUR 2,60
Geräucherte Entenbrust mit Mangochutney	EUR 2,60
Marinierte Ananas mit Minz-Dip	EUR 2,60
<b>Brotkorb mit Dip</b>	<b>EUR 2,50</b>
<b>4 Tapas - zum Auswählen</b>	<b>EUR 9,50</b>
<b>6 Tapas - zum Auswählen</b>	<b>EUR 13,50</b>
<b>10 Tapas - zum Auswählen</b>	<b>EUR 22,50</b>

## ***Unsere Weinwirtschafts Klassiker***

Einfach lecker!

<b>Feldsalat mit Kartoffeldressing,</b> gebratene Putenstreifen mit Sesam, blaue Kartoffel-Chips		EUR	12,50
<b>Sauerfleisch vom Schweinefilet</b> Bratkartoffeln, Radieschen, Remouladensauce		EUR	13,50
<b>Eintopf von Fisch und Meeresfrüchten im Tomaten-Safransud</b> Lachs, Zander, Seeteufel, Shrimps und Riesengarnele		EUR	22,50
<b>Rumpsteak aus Neuseeland</b> Bacon, Pfefferbutter, Bohnen-Pilzgemüse, Rosmarinkartoffeln		EUR	22,50
<b>Spieß vom Lammrücken aus Irland</b> mit Kräutern und Knoblauch mariniert, gebratenes Gemüse, geräucherte Kartoffeln, Schnittlauch-Quark		EUR	19,50
<b>dazu unsere Weinempfehlung:</b> 2008 Celeste DO, Miguel Torres, Spanien,	0,1 l	EUR	4,80
<b>Spaghetti vegetarisch,</b> mit 3erlei Kürbis Muskatkürbis, geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl, Tomatenragout und Hobelparmesan		EUR	10,50

***Pasta & Risotto***

<b>Graupen-Risotto gebratenes Zanderfilet</b> Frühlingslauch, Karotten, Hobelparmesan		EUR	15,50
<b>Penne mit gebratenem Lammfilet</b> Rataouille-Gemüse, Tomatenöl, Hobelparmesan		EUR	17,00
<b>Pfeffer-Tagliatelle mit Rumpsteakstreifen</b> grüner Pfeffer, Bohnen, Rahmsauce, Hobelparmesan,		EUR	18,00
<b>dazu unsere Weinempfehlung:</b> 2007 Primitivo, Terre di Compo Sasso Sizilien	0,1 l	EUR	3,20
<b>Spaghetti mit 5 Stk. Black Tiger Riesengarnelen</b> Schnittlauch-Petersilien-Pesto, geröstete Sonnenblumenkerne, Hobelparmesan		EUR	18,00

***Regionales aus...***

Osnabrück, Hagen, Glandorf, Samern

<p><b>Marktfrische Salate</b>                  mit frischen Kräutern und Croutons  <i>French-Dressing, Vinaigrette</i>                  oder <i>American-Dressing</i></p>	<p>klein EUR 5,00                  groß EUR 6,80</p>
<p><b>Gebackener Ziegenkäse mit Feldsalat,</b>                  Apfelgelee mit Minze, Haselnuss-Brioche</p>	<p>EUR 7,50</p>
<p><b>Rosenkohlrahmsuppe</b>                  mit Westfälischem Schinken</p>	<p>EUR 5,50</p>
<p><b>Gebratenes Haxenfleisch vom Osnabrücker Landschwein</b>                  (ohne Schwarte und Knochen)                  Malzbiersauce, Rahmsauerkraut,                  kleine gebratene Kartoffeln mit Pumpernickel</p>	<p>EUR 14,50</p>
<p><b>Gebratene Forelle aus dem „Hagener Goldbachtal“,</b>                  Bratkartoffeln, Endiviensalat mit Sauerrahm-Speckdressing</p>	<p>EUR 17,50</p>
<p><b>Dazu unsere Weinempfehlung:</b>                  2010 Chardonnay „Alte Dame“                  Weingut Wagner, Rheinhessen</p>	<p>0,1 l EUR 3,30                  0,75 l EUR 23,20</p>

***Unsere besondere Empfehlung:***

**Pikantes und ...**

<p><b>Käse vom Osnabrücker Wochenmarkt, Pumpnickel aus Enkings Mühle, Emsbüren</b>                  Jeden Samstag besorgt unser Küchenchef 4 Käse vom Wochenmarkt für Sie</p>	EUR	9,50
---	-----	------

**... Süßes**

<p><b>Für 2 Personen:</b>                  Süßer Flammkuchen mit Calvados-Crème-Fraîche, Äpfel und Vanilleeis</p>	EUR	7,00
---	-----	------

<p><b>Crème Brûlée</b>                  Zwetschgenragout, Walnusseis</p>	EUR	6,00
--	-----	------

<p><b>Schokoladen-Haselnussbrownie &amp; 2erlei Birne</b>                  (Birneneis, u. Ragout)</p>	EUR	4,50
---	-----	------

**Unsere „Eis-Minis“**

<p><b>Zitrus-Mini</b>                  Orangen-Mascarponecreme, Mandarinenragout, Zitronensorbet</p>	EUR	3,00
--	-----	------

<p><b>Schoko-Mini</b>                  helles &amp; dunkles Schokomousse, leicht gesalzenes Zartbitter-Schoko-Eis</p>	EUR	3,00
---	-----	------

<p><b>Exoten-Mini</b>                  Dattelmousse, Granatapfelsauce, Zitronengrass-Eis</p>	EUR	3,00
--	-----	------

## Hot & Spicy

<b>Mango-Lassi</b> mit Joghurt, Limonensaft und Rosenwasser	0,2l	EUR	3,50
<b>Bunter Blattsalat mit Erdnuss-Chili-Dressing,</b> 3 Stk. gebratene Black-Tiger-Riesengarnelen, marinierte Ananas		EUR	13,50
<b>Gebratene Schweinefiletmedaillons,</b> Pak Choy und Shii-Take-Pilze in Sesamöl gebraten, Süßkartoffeln, Pflaumen-Ingwer-Chutney		EUR	18,00
<b>Indische Linsensuppe „Masoor dal Masala“</b> mit kleinem Lammspieß		EUR	5,50
<b>Gebratenes Lachsfilet mit Fenchelsamen</b> Gemüse aus dem Wok, gebackene Sushi-Reisbällchen, Wasabi-Honig-Dip		EUR	16,50
<b>Putenstreifen aus dem Wok</b> rote Currysauce mit Kokosmilch, knackiges Gemüse, Wild- und Basmatireis		EUR	13,00