

Inspiziert durch den malerischen Schwarzwald und dessen hervorragende Kulinarik, freut sich Münsterecks Küchenchef Johannes Hug und sein Team, Sie in diesen Genuss eintauchen zu lassen.

SUPPEN

Karotten-Ingwer-Suppe	€ 7,50
Pastinaken-Suppe mit Haselnussöl	€ 7,50
Festtags-Suppe	€ 9,50

VORSPEISEN & SALATE

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck & Brotwürfeln	€ 12,00	
Bunter Salat mit Münsterecks Hausdressing, Kresse, gerösteten Kernen & Brotwürfeln	€ 12,00	
	Vorspeise	Hauptgang
mit gratiniertem Ziegenkäse	€ 12,00	€ 17,00
mit gebratenem Lachs	€ 16,00	€ 21,00
mit gegrillter Maispoularde	€ 16,00	€ 21,00
Brotsalat mit Kirschtomaten, Gurke, Kresse & gebratenem Tofu	€ 16,00	
Brotsalat mit Kirschtomaten, Gurke, Kresse & gebratener Maispoularde	€ 18,00	
Marinierte Scheiben vom Schwarzwaldbrind mit Schmand, Schnittlauch & Wildkräutersalat	€ 15,00	



ck

MÜNSTER

VON DER WIESE

Kürbis-Kuchen mit Aprikosen-Chutney & ein kleiner Feldsalat	€ 16,00
Kartoffelnocken mit Spinat, Frischkäse & Haselnuss	€ 18,00
Badische Käsespätzle mit Röstzwiebeln & ein kleiner bunter Salat	€ 16,00
Wald-Pilzragout mit Semmelknödeln & Schnittlauch	€ 16,00

AUS DEM WASSER

Gebratenes Forellenfilet mit Babyspinat, kleinen Kartoffeln & Zitrone	€ 25,00
Münsterecks Fischeintopf mit Fenchel, Tomaten & Knoblauchbrot	€ 29,00
Kartoffelnocken mit Babyspinat, Frischkäse & gebratenem Lachs	€ 24,00

VOM BAUERNHOF

Rindertafelspitz , Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren	€ 28,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken aus der Pfanne, Kartoffel-Gurkensalat & kalt gerührten Preiselbeeren	€ 27,00
Krosse Entenkeule mit Blaukraut & Semmelknödel	€ 34,00

SÜßES ZUM SCHLUSS

Gebrannte Vanillecreme mit Himbeeren	€ 9,00
Warmer Schokoladenkuchen mit Kaffee & Birne	€ 9,00
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	€ 5,50
Ein Stück Kuchen	€ 3,80
Ein Stück Torte	€ 4,80

 **VEGAN**

Informationen zu Allergenen können Sie jederzeit einsehen.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

