

Noch mehr sommerliches

Cremesuppe von gelber Paprika
mit Thymian und Speck-Pfirsich 4,00 €

• • • • •

Spinatsalat mit Kartoffeldressing,
gebratenen Pfifferlingen, Aprikosen, Speck
und Röstzwiebeln 11,00 €

• • • • •

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen, Zwiebeln,
Knoblauch und Kirschtomaten in Kräuterbutter
geschwenkt, getoppt mit Parmesan
und Rosmarinbröseln 13,00 €

• • • • •

Zitronen-Hähnchen
Maishähnchenbrust mit Zitrone und Thymian auf einem
Kartoffel-Gemüsebett im Ofen gegart
dazu ein Sauerrahm-Dip 16,50 €

• • • • •

Gebratenes Zanderfilet mit Erbsenrisotto,
Pfifferlingen und Babyspinat 18,50 €

• • • • •

Rumpsteak mit Kaffeekruste, Portweinjus,
glasierten Karotten und Selleriepüree 23,00 €

• • • • •

„geerdeter“ Lillet Berry 6,50 €

• • • • •

Zu unseren Sommerlichen Speisen
empfehlen wir Ihnen:

Helles Pülleken von Veltins 0,33l 2,70 €
mildes, helles, süffiges Bier

Limobier von Krombacher 0,33l 2,70 €
70% naturtrübe Zitronenlimonade, 30% Krombacher



COESFELDER TOR
Hotel & Restaurant

☆☆☆

Flammkuchen

- in unserem Steinbackofen frisch für Sie gebacken

Das Original

Crème fraîche, geräucherter Speck und Zwiebeln,
dazu ein Salat 10,00 €

• • • • •

Der Deftige

Crème fraîche, Mett, Zwiebeln, Aprikose
und Senfsauce, dazu ein Salat 10,50 €

• • • • •

Der Saisonale

Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und frischen Pfifferlingen
und Blaubeeren, dazu ein Salat 10,50 €

• • • • •

Der Sommerliche

Crème fraîche, gebratenes Gemüse, Ziegenkäse, Honig
und Ruccola, dazu ein Salat 10,00 €

• • • • •

Der Westfale

mit Crème fraîche, westfälischem Schinken,
Röstzwiebeln, Pumpernickel, Cornichons
und Senfsauce, dazu ein Salat 10,50€

• • • • •



COESFELDER TOR
Hotel & Restaurant
