



COESFELDER TOR
Hotel & Restaurant
☆☆☆

Corontäne-Karte 3.0

Liebe Gäste,

Um besser planen zu können, bitten wir um Vorbestellung, gerne auch per Email.

Telefonisch sind wir erreichbar:

10.30-15.00 Uhr

Montags bis Donnerstags

16.30-20 Uhr

Freitags und Samstags

(ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN)

Ansonsten ist der Anrufbeantworter eingeschaltet.

Unsere „Öffnungszeiten“: Freitag & Samstag..... 17 Uhr – 20 Uhr
Sonntag..... 11.30-13.30 Uhr

Wir haben unsere Ausgabezeiten im viertel Stunden Takt organisiert und nehmen immer nur maximal 3 Bestellungen (3 Familien o.ä.) gleichzeitig an. So haben wir genügend Zeit, alles frisch vorzubereiten und Ihr braucht nicht lange auf das Essen warten. Wir sind aber auch nur Menschen und machen manchmal Fehler, das Außer-Haus-Geschäft in dieser Form war nie unser Kerngeschäft, wir lernen immer noch! Danke!

Eingang: Hoteleingang, Ignatiusstraße
Bitte auf Abstand achten
Mund-Nasen-Maske bitte nicht vergessen!

Zahlart: Bar, ec-Karte, Visa oder Mastercard

Gerrit & Daniela

Tel.: 02863-4330 info@coesfelder-tor.de
(WhatsApp: Tel: 01577 7531527 (nur Bestellungen!))



Westfälische Hochzeitssuppe

Portion Rindfleischsuppe mit Blumenkohl, Eierstich und Klößen 4,00 €

Hähnchenschnitzel „Florida“

Panierte Hähnchenschnitzel mit Sauce Hollandaise, Kroketten und grünem Salat 11,50 €

Schweineschnitzel „Coesfelder Tor“

mit gedünsteten Pilzen und Zwiebeln, kross gebratenem Speck, Rösti und grünem Salat 13,00 €

Schweineschnitzel Zigeuner Art

mit pikanter Tomaten-Paprika-Sauce, Pommes frites und grünem Salat 12,50 €

Schweinemedallions im Speckmantel

mit Pfeffer-Rahmsauce, Bratkartoffeln und grünen Bohnen 17,00 €

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter,

Bratkartoffeln und grünen Bohnen 21,00 €

Münsterländer Herrencreme

Portion Vanillepudding mit geschlagener Sahne, Pott Rum und gehobelter Schokolade
auf Wunsch auch alkoholfrei für Kinder (bitte 1 Tag vorher anmelden) 3,00 €

Kindergерichte auf Anfrage!

gültig ab dem 6. November 2020



Kürbiscremesuppe mit Ingwer, Chili und gerösteten Kürbiskernen	3,80 €
Gefüllte Nudeln mit Waldpilzen und Kürbis in Weißwein-Sauce, dazu Wildschinken und Parmesan	12,50 €
Wildgoulasch mit Quitten-Rotkohl und hausgemachten Spätzlen	16,50 €
Rehbratwurst mit Topinambur-Kartoffelpüree und grünem Salat	11,00 €
Confierte Gänsekeule (im eigenen Fett langsam gegart) mit Orangensauce, Quitten-Rotkohl und Kartoffelklößen	18,00 €
„Nerven-Nahrung“ Zartbitteres Schokoladenmousse mit Brownie-Stückchen und Salzkaramell	4,50 €