

SAISONKARTE

Kleinigkeiten

6 Garnelen im Kartoffelmantel
an Paprika-Ananasrelish und Salatgarnitur 9,50€

Räucherlachs
mit Schmand und Kaviar vom Seehasen, dazu
Reibekuchen und Salat 10,50 €

Hauptgerichte

Flanksteak vom Rind in Streifen geschnitten
mit Paprika-Ananasrelish, dazu Pommes frites
und Salatteller 14,90 €

Involtini vom Schweinefilet
mit Zwiebel-Kräuterfüllung, an Balsamicojus, dazu
Butterreis und gemischter Salatteller 15,50 €

Schweinefilet unter der Kräuterkruste
dazu gefüllte Zucchini mit Käse überbacken und
Kartoffelrösti 16,00 €

Dessert

hausgemachte Herrencreme
mit Strohrum und Bitterschokolade 5,00 €

kleine Portion Panna Cotta
an Himbeerspiegel 2,90 €

Suppen

Münsterländer Hochzeitssuppe

mit Blumenkohl, Eierstich und Grießklößchen

5,00 €

fruchtige Tomatensuppe

mit Gin und gebackener Garnele

6,50 €

Salate

kleiner gemischter Salatteller

4,00 €

großer gemischter Salatteller mit Balsamico-Dressing

und gehobeltem Parmesan

9,00 €

wahlweise mit:

· Hähnchenbrust „Saltimbocca“

11,50 €

· gegrilltem Norweger-Lachsfilet

12,50 €

Vegetarisches

Pappardelle mit Tomatensugo

Parmesanhobel und gemischter Salat

9,00 €

Zucchini mit Käse überbacken

dazu Kräuterquark, Risolée-Kartoffeln
und Salatgarnitur

11,50 €

Gemüsefrikadelle mit gegrillter Paprika und Zucchini

an Quarkdip und Risolée-Kartoffeln

12,00 €

vom Grill und aus der Pfanne

Westfälisches Krüstchen

mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Salatbeilage

9,90 €

Cordon bleu vom Schwein

mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu Pommes frites und gemischter Salat

14,90 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und gemischtem Salat

11,80 €

wahlweise dazu:

- Schmorzwiebeln 12,80 €
- Rahmchampignons 13,00 €
- Zigeunersoße 13,00 €
- Camembert und Preiselbeeren 14,00 €

Schweinerückensteak mit glasierten Apfelspalten

kross gebratenem Speck, Kartoffelrösti
und gemischtem Salat

15,00 €

gegrillte Hähnchenbrust „Saltimbocca“

dazu frischer Broccoli mit Hollandaise
und Kartoffelrösti

13,50 €

gegrilltes Lachssteak mit Senfsoße

frischem Broccoli und Risolée-Kartoffeln

15,50 €

Schweinefilet vom Grill auf Rahmchampignons

dazu Kartoffelkroketten und gemischter Salat

14,50 €

Schweinefilet an Cognac-Pfefferrahm

dazu Kartoffelrösti und gemischter Salat

14,90 €

Rinderfiletgeschnetzeltes mit Champignonsoße

auf Pappardelle mit gemischtem Salatteller

15,00 €

Argentinisches Filetsteak 250g

an Cognac-Pfefferrahm, dazu Pommes frites
und gemischter Salatteller

24,50 €

Kleinigkeiten

Pommes frites mit Mayo oder Ketchup	2,80 €
Baguettebrötchen mit Mett	2,50 €
hausgemachte Frikadelle	2,50 €

Kinderkarte

kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites und Möhrensalat	7,90 €
Pappardelle mit fruchtiger Tomatensoße	5,50 €
Hähnchenugetts mit Pommes frites dazu Mayo oder Ketchup	6,00 €

Dessert

Kindereis 1 Kugel Vanilleeis mit Schokosoße und Smarties	2,50 €
1 Kugel Eis	1,20 €
1 Portion Sahne	0,60 €
gemischtes Eis Schoko-, Vanille- und Walnusseis	3,60 €
Eis mit heißen Kirschen 3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne	6,00 €
Walnussbecher 3 Kugeln Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	6,00 €

Heißgetränke

Kaffee	Tasse	1,90 €
	Kännchen	3,60 €
Kaffee entkoffeiniert	Tasse	1,90 €
	Kännchen	3,60 €
Cappuccino		2,60 €
Latte Macchiato		2,80 €
Milchkaffee		2,80 €
Espresso		1,50 €
Heiße Schokolade		
	· ohne Sahne	Tasse 1,80 €
· mit Sahne	Tasse 2,00 €	
Tee	Glas	1,80 €
	Kännchen	3,50 €

Folgende Teesorten haben wir im Angebot:

*Ceylon, Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee,
Rooibos, Pfefferminztee und Früchtetee*

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Gourmet	0,25 l	1,80 €
Naturrell/Medium/Sprudel	0,75 l	4,70 €
Tafelwasser	0,2 l	1,20 €
Cola, Cola light, Spezi	0,2 l	1,90 €
Fanta, Sprite, Regina	0,2 l	1,90 €
Malzbier	0,33 l	2,20 €
Schweppes		
Original Bitter Lemon	0,2 l	2,20 €
Orangensaft	0,2 l	2,50 €
Niehoff Apfelsaft klar	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	4,00 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	3,80 €
Rhabarberschorle	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	3,80 €

Biere

Bitburger Pils	0,2l	1,60 €
	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,80 €
Th. König Kellerbier, süffig-milder Geschmack	0,33 l Fl.	2,20 €
Alster, Radler, Pils-Cola, Tango	0,2l	1,60 €
	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,80 €
Malzbier	0,33 l Fl.	2,20 €
Bitburger Pils 0,0% alkoholfrei	0,33 l	2,20 €
Benediktiner Weißbier naturtrüb vom Zapfhan	0,5 l	3,80 €
Benediktiner Weißbier dunkel	0,5 l Fl.	3,80 €
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5 l Fl.	3,80 €

Sekt

PREMIERE SEKT TROCKEN	0,1l	2,50 €
	0,75l	16,00 €

Secco

ZUCCOTT GARGANEGA Secco del Veneto	0,2l	4,70 €
frizzante	0,75l	17,00 €

Hausweine

MOSEL 0,2 l 3,70 €
Riesling trocken
Lieserer Schlossberg
Weingut Drathen
*Feine Frucht, dezent trocken und eine fruchtbetonte Säure Aparter
Duft nach Honigmelone.*

VENETIEN 0,2 l 3,70 €
Merlot trocken
Villa Rocca
*Zeigt ein Mahagonirot in der Farbe. Kommt mit einem feinen Bou-
quet nach roten Johannisbeeren, Kirsche und Walderdbeeren.*

Weißweine

BADEN 0,2 l 4,50 €
Grauer Burgunder trocken 0,75 l 16,00 €
Winzergenossenschaft Burkheim
Burkheim im Kaiserstuhl
*Aparter Birnenduft mit einem Hauch Citrus, dabei vollmundig und
lang anhaltend im Geschmack.*

FRANKEN 0,2 l 4,70 €
Silvaner trocken 0,75 l 18,00 €
Weingut Zur Schwane VDP
Volkach
*Dieser Wein ist unkompliziert mit geringer Säure, trocken, aber nicht
herb und dabei betont langanhaltend.*

Weißweine

BADEN 0,75 l 19,00 €

Sauvignon blanc Kabinett trocken

Burkheimer Feuerberg

WG Burkheim

Dieser filigrane Weißwein der Rebsorte Sauvignon blanc vereint in seltener Harmonie Frische und Lebendigkeit mit ausdrucksvoller intensiver Frucht

WÜRTTEMBERG 0,75 l 21,00 €

Riesling feinherb

Weingut Sonnenhof

Vaihingen/Enz

Dieser Riesling bietet feine Honignoten, gepaart mit frischen Apfel- und Pfirsicharomen.

WÜRTTEMBERG 0,75 l 21,00 €

Riesling trocken

Weingut Sonnenhof

Vaihingen/Enz

Der Riesling trocken ist ein angenehmer Begleiter zu fruchtigen Gerichten. Die Trauben stammen aus ausgesuchten Weinbergs-Lagen am Stromberg. Sie werden selektiv von Hand gelesen.

AHR 0,75 l 29,00 €

Blanc de Noir trocken

Weingut Adeneuer VDP

Ein Blanc de Noir wird durch Ganztraubenpressung hergestellt. Die Farbstoffe verbleiben dadurch in der Beerenhaut und der Most bleibt weiß. Durch eine gezügelte Gärung wurde seine feine Frucht geprägt. Eine feine Säure gibt diesem Wein seine Struktur.

Rotweine

ABRUZZEN	0,2 l	4,40
Montepulciano d'Abruzzo DOC	0,75 l	16,00 €
Casal Thaulero		
<i>Dieser reinsortige Montepulciano wurde zum Teil in gebrauchten Barriques ausgebaut. Dadurch zeigt er ein sehr schönes Bouquet mit Aromen von Dörrpflaume, Kirschen, Heidelbeeren, Rauch, Unterholz, Kräuter und florale Noten. Schöne Frucht, seidig, saftig, elegant.</i>		
BORDEAUX	0,2 l	4,70 €
Bordeaux AOC Rouge	0,75 l	17,00 €
Château Roc de Levrant		
<i>Der Wein präsentiert sich fruchtig mit Aromen von roten und schwarzen Beeren und zarter Vanille. Am Gaumen dominiert Frucht mit saftigen Tanninen und langem Finale.</i>		
LANGUEDOC	0,75 l	18,00 €
Merlot Vin de Pays d'Oc		
Condamine Bertrand		
<i>Ein seidenweicher Merlot. Ein Himmels Geschenk für Merlot-Liebhaber!</i>		
WÜRTEMBERG	0,75 l	21,00 €
Lemberger feinherb		
Weingut Sonnenhof - Vaihingen		
<i>Ein fruchtbetonter, dichter Wein mit feinem Tannin, eleganter Länge und dezenter Süße.</i>		
WÜRTEMBERG	0,75 l	21,00 €
Lemberger trocken		
Weingut Sonnenhof - Vaihingen		
<i>In der Nase sehr fruchtig nach reifen schwarzen Kirschen und Brombeerkonfitüre. Am Gaumen zeigt er eine milde Säure die sich langsam aufbaut.</i>		

Schnäpse und Brände (2 cl)

Gerbermann Saurer, Roter, Grüner	1,10 €
Gerbermann Korn, Korn Schuss	1,20 €
Wacholder	1,20 €
Jubiläums Aquavit	2,80 €
Malteser Aquavit	2,60 €
Wodka	2,50 €
Baileys	2,50 €
Williamsbirne	2,80 €
Grappa	3,00 €
Sasse Münsterländer Lagerkorn	3,00 €
Hennessy Cognac	3,50 €
Jägermeister	2,00 €
Fernet Branca	2,00 €
Ramazotti	2,00 €
Sherry dry / medium (5 cl)	2,50 €

HAUS MÜNSTERLAND

Wir begrüßen Sie ganz herzlich im Haus Münsterland.

Seit über 30 Jahren arbeitet der Verein Lernen fördern e.V. mit behinderten und benachteiligten Jugendlichen und jungen Erwachsenen aus Münster und dem Umland und unterstützt sie in der Phase der Berufsorientierung und -vorbereitung, der Berufsausbildung und beim anschließenden Übergang in eine geeignete berufliche Tätigkeit.

Hierzu arbeitet der Verein eng mit den regionalen Agenturen für Arbeit, des Job-Centers Münster und der Arbeitsmarktinitiative AIM Jugend+ der Stadt Münster zusammen und setzt in deren Auftrag verschiedene Angebote und Maßnahmen um.

Im Rahmen dieser Tätigkeit hat der Verein im Laufe der Zeit viele positive Erfahrungen gesammelt. Auf der Grundlage der Motivation und Anstrengungsbereitschaft der Jugendlichen wie auch des Engagements der Münsteraner Betriebe konnte eine Vielzahl von erfolgreichen Übergängen in Beschäftigung initiiert und begleitet werden.

Dennoch wurde insbesondere in der Arbeit mit schwerbehinderten jungen Menschen immer wieder auch deutlich, dass dauerhafte Arbeitsplätze mit stabilen und nicht überfordernden Bedingungen schwer zu finden sind.

Im Laufe der Zeit reifte daher immer mehr die Idee, selber Arbeitsplätze für behinderte Menschen zu schaffen und gemeinsam ein Integrationsprojekt zu realisieren. Die infa Münster GmbH als 100-prozentige Tochter des Lernen fördern e.V. wurde gegründet, um dieses Vorhaben in die Tat umzusetzen.

Mit der Neueröffnung von Haus Münsterland im Juni 2010 hat die infa-Münster GmbH neue Wege beschritten. Das Team von Haus Münsterland würde sich freuen, Ihnen vor Ort einen Einblick in das Konzept und die Umsetzung des Integrationsprojektes zu ermöglichen

Ernst Lefering
Geschäftsführer