

Traditionelles aus Averbecks Küche

Vier Jahreszeiten
im Münsterland



Averbeck
Hotel · Restaurant

<i>Geschmorte Rinderbäckchen mit Spitzkohl und Kartoffelstampf</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Kleine Kalbschnitzel mit gebratenen Champignons und Kräutersaitlingen Dauphinkartoffeln und Marktsalate</i>	<i>19,50 €</i>
<i>2 Schweinemedallions auf Blattspinat mit Basilikumtomaten überkrustet Dauphinkartoffeln</i>	<i>17,80 €</i>
<i>Gebratener Lachs aus MSC Fang mit Dijon-Senfsoße Kleine gebratenen Kartoffeln Salate vom Markt</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Zartes Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln Marktsalate und Pommes frites</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Scheiben von der Hähnchenbrust mit Backpflaumensoße Dauphinkartoffeln und Marktsalate</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Rahmschnitzel mit frischen Champignons Dauphinkartoffeln und kleiner Gemüseteller</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Kleines Schnitzel aus dem Schweinerücken mit frischen Pfifferlingen überkrustet Dauphinkartoffeln</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Kräuterrührei mit frischen Pfifferlingen und Bratkartoffeln</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Rosa gebratener Lammrücken mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>23,00 €</i>