

Buschkamp-Spezialitäten

Schweinefilet, im Ganzen gebraten, mit Kräutersenfsoße, Champignons, hausgemachten Nudeln und kleinem Salat	19,50
„Buschkamp´s, Rinderrücken“, rosa gebraten, mit Schalotten, grünen Bohnen und gebratenen Kartoffeln	21,00
Spanferkel vom „Bunten Bentheimer“, gepökelt und kross gebraten, dazu Schmorkraut und Kartoffelpüree	22,50

Unsere vegetarischen Gerichte

Kleiner, bunter Rohkostsalat mit Walnüssen	4,90
Überbackener Münsterländer-Ziegenkäse mit Blattsalat	9,80
Bandnudeln mit Bärlauchsahnesoße, getrockneten Tomaten und Champignons	10,50
Gemischte Gemüseplatte vom Bio-Bauern	12,50
Buchweizenpfannekuchen mit Sahnegemüse gefüllt, frischen Pilzen und Shrimps	13,80

Nachspeisen

Oma´s Schokoladenterrine mit Vanillesoße	6,50
Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser	6,50
Stippmilch mit frischen Erdbeeren	5,10
Crème brûlée mit kleinem Obstsalat	5,60
Rote Grütze mit Vanilleeis	5,60
Orangeneisauflauf mit frischen Früchten	6,50
Süße Senner Versuchung (Auswahl unserer Nachspeisen)	14,50