



**Sie Planen eine Feier und möchten den kulinarischen Vorbereitungen aus dem Wege gehen und sich ganz entspannt auf dieses Fest freuen?**

**Dann feiern Sie in unserem Hause.**

**Unsere Räumlichkeiten, mit modernem Flair, sind für Feiern bis zu 70 Personen geeignet.**

**Lassen Sie Sich verwöhnen!**

**Oder möchten Sie doch lieber zuhause feiern?**

**Dann lernen Sie unseren Party-Service kennen.**

**Egal, wie Sie Sich entscheiden, wir sind für Sie da und stehen Ihnen jederzeit mit kompetenter Beratung und schmackhaften Speisen, und innovativen Ideen zur Seite  
Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie!**

**Ihre Familie Mowwe**



## Kaffee-/ Teespezialitäten

<b>Tasse Kaffee<sup>9</sup></b>	<b>1,70€</b>
<b>Pott Kaffee<sup>9</sup></b>	<b>2,30€</b>
<b>Tasse Kaffee<sup>9</sup>, entkoffeiniert</b>	<b>1,70€</b>
<b>Pott Kaffee<sup>9</sup>, entkoffeiniert</b>	<b>2,30€</b>
<b>Milchkaffee<sup>9</sup></b>	<b>2,60€</b>
<b>Cappuccino<sup>9</sup></b>	<b>2,70€</b>
<b>Latte Macchiato<sup>9</sup></b>	<b>2,90€</b>
<b>Mokkaccino</b>	<b>2,90€</b>
<b>Espresso<sup>9</sup></b>	<b>2,00€</b>
<b>Espresso Macchiato<sup>9</sup></b>	<b>2,10€</b>
<b>Espresso „doppelt“<sup>9</sup></b>	<b>3,20€</b>
<b>Tee</b>	<b>2,00€</b>
<b>Pott Kakao</b>	<b>2,20€</b>
<b>Pott Kakao m. Sahne</b>	<b>2,50€</b>
<b>Eiskaffee mit Sahne<sup>9</sup></b>	<b>5,50€</b>
<b>Eisschokolade mit Sahne</b>	<b>5,50€</b>

**Latte Macchiato, Cappuccino und Milchkaffee bieten wir Ihnen  
gerne auch entkoffeiniert an.**



## Alkoholfreie Getränke

	0,2l Fl.	0,75l Fl.	
Selters Classic oder Naturell	1,90€	5,50€	
	0,2l Fl.	0,33l Fl.	
Cola <sup>9</sup> , Fanta, Sprite, Mezzo Mix	1,90€	2,50€	
Cola light <sup>4,9</sup>	2,00€		
Vitamalz		2,40€	
Bionade „Holunder“ <sup>1</sup>		2,20€	
	0,2l	0,3l	0,5l
Apfelschorle	1,90€	2,50€	4,40€
Rhabarberschorle	2,40€	3,00€	4,90€
Maracujaschorle	2,40€	3,00€	4,90€
Maracujasaft	2,40€	3,20€	5,10€
Rhabarbersaft	2,40€	3,20€	5,10€
Orangensaft	1,90€	2,50€	
Apfelsaft	1,90€	2,50€	
Traubensaft „Weiß“ <sup>Pfalz</sup>		2,50€	
Bitter Lemon <sup>chininhaltig</sup>	2,00€		



<b>Fassbier</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
Dortmunder Kronen	1,70€	2,50€	3,90€
Radler/Krefelder/Alster	1,70€	2,50€	3,90€
<b>Flaschenbier</b>	<b>0,33 Fl.</b>	<b>0,5l</b>	
Jever Fun Bier „alkoholfrei“	2,40€		
Hövels Original	2,40€		3,90€
Schöfferhofer Weizen			4,50€
Schöfferhofer Weizen „alkoholfrei“			4,50€
Schöfferhofer Weizen „Banane“			4,60€



## Weinempfehlungen

<u>Rotwein</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,75l Fl.</u>
Merlot „Pfalz“ trocken	5,50€	18,60€
Dornfelder „Pfalz“ halbtrocken	5,50€	18,60€
Spätburgunder „Pfalz“ trocken	5,50€	18,60€
<u>Weißwein</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,75l Fl.</u>
Grauburgunder, Kabinett „Pfalz“	6,50€	19,50€
Rivaner <sup>Bio</sup> , trocken „Mosel“	5,50€	18,60€
Rießling, Kabinett „Pfalz“		
Halbtrocken	5,50€	18,60€
Pinot Grigio „Venezien“ trocken	5,50€	18,60€
Spätburgunder Weißherbst „Pfalz“		
Halbtrocken	5,50€	18,60€
Weißweinschorle	4,50€	



## Aperitif

<b>Geldermann Sekt trocken</b>	<b>0,75l Fl.</b>	<b>25,50€</b>
<b>Geldermann Sekt trocken</b>	<b>0,1l</b>	<b>4,50€</b>
<b>Geldermann Sekt trocken alk.frei</b>	<b>0,1l</b>	<b>4,50€</b>
<b>Prosecco „Rosè“ Pfalz</b>	<b>0,1l</b>	<b>5,50€</b>
<b>Erdbeer- Prosecco</b>	<b>0,1l</b>	<b>3,50€</b>
<b>Erdbeer- Perkeo alk.frei</b>	<b>0,1l</b>	<b>3,00€</b>
<b>Apfel-Quitten Sekt „alkoholfrei“ van Nahmen</b>	<b>0,1l</b>	<b>4,50€</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,50€</b>
<b>Hugo o. alkoholfrei</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,50€</b>
<b>Rhabarber Spritz Sekt, Rhabarbersaft, Soda</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,50€</b>
<b>Erdbeerbowle / Erdbeerwein<sup>1</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>5,50€</b>
<b>Campari Orange</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,50€</b>
<b>Martini bianco</b>	<b>5cl</b>	<b>4,20€</b>
<b>Sherry fino</b>	<b>5cl</b>	<b>4,40€</b>
<b>Sherry medium</b>	<b>5cl</b>	<b>4,40€</b>



## Vorspeisen

<b>„Lanstroper“ Zwiebelsuppe mit Käse überbacken</b>	<b>5,50€</b>
<b>Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Markklößchen</b>	<b>4,90€</b>
<b>Tagessuppe <i>„Wie der Koch es schafft“</i></b>	<b>3,80€</b>
<b>Gratinierter Ziegenkäse auf Tomaten dazu Rucola mit Balsamicodressing</b>	<b>10,60€</b>
<b>Carpaccio vom Rind mit Rucola Pesto, Rucola und Parmesan-Lolli</b>	<b>11,70€</b>



## Salate aus Bauer's Garten

### *„kleiner Salatkorb“*

Rucolasalat in Balsamicodressing, Oliven, Kirschtomaten & Parmesan-Lolli mit Rinderfiletstreifen	7,60€ 10,60€
Gem. Blattsalat an Mowwe`s Hausdressing mit Putenbruststreifen	4,80€ 6,80€
mit Schafskäse <sup>2</sup>	5,80€
mit gebackenem Kräuterhuhn	6,90€

### *„großer Salatkorb“*

Rucolasalat in Basamicodressing, Oliven, Kirschtomaten & Parmesan-Lolli mit Rinderfiletstreifen	12,60€ 15,60€
Gem. Blattsalat mit Mowwe`s Hausdressing mit Putenbruststreifen	7,50€ 9,50€
mit Schafskäse <sup>2</sup>	8,50€
mit gebackenem Kräuterhuhn	10,60€

***Mowwe's Hausdressing gerne auch für den eigenen Salat***

**Fl. 250ml 5,50€**





## Hauptgänge

<b>gebratene Entenbrust „Rosa“ auf Spitzkohl dazu Maispolenta, Schokoladensauce</b>	<b>15,90€</b>
<b>Hähnchenbrust im Zucchini-mantel, auf „Lanstroper“ Grillgemüse dazu Rosmarinkartoffeln</b>	<b>16,60€</b>
<b>Baumüller`s Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten an Granatapfel-Rucola-Risotto, Riesling Sauce</b>	<b>15,80€</b>
<b>Westfälisches „Krüstchen“ Champignonrahm, Spiegelei, Salat</b>	<b>12,50€</b>
<b>Wienerschnitzel vom Kalb in Butter gebraten mit Bratkartoffeln oder Pommes und Gurkensalat<sup>2</sup></b>	<b>18,60€</b>
<b>„Cordon bleu“ Kalbschnitzel mit Schinken &amp; Käse gefüllt dazu Buttererbsen, Pommes<sup>2</sup></b>	<b>21,40€</b>
<b>200g Pfeffersteak vom Irischen Rinderfilet mit grüner Pfeffer-Rahmsauce dazu Pommes und Salat<sup>2</sup></b>	<b>29,50€</b>
<b>Poularde im Westfälischem-Schinkenmantel auf Pfannengemüse dazu Maispolenta, Tomatensugo<sup>2</sup></b>	<b>16,60€</b>



## Steaks

<b>Irishes Rumpsteak</b>	<b>200g /19,50€</b>	<b>300g/ 25,50€</b>
<b>Irishes Ochsenfilet</b>	<b>200g/ 25,00€</b>	<b>300g/ 30,00€</b>
<b>Irishes Rumpsteak „Strindberg“ mit Senfkruste</b>	<b>200g</b>	<b>21,50 €</b>

*Dazu servieren Wir Ihnen gerne:*

**Lauchgemüse mit confierten Kirschtomaten,  
wahlweise Pfeffersoße, Sauce Bernaise oder Kräuterbutter**

### Beilagen

**Rosmarinkartoffeln  
vom Hof Freisendorf,  
3,50€**

**Pommes oder Kroketten  
2,00€**

**Bratkartoffeln vom Hof Freisendorf  
3,50€**



## Unsere Lieblinge

Jäger-/ Paprika <sup>2</sup> -/ Zwiebelschnitzel	13,50€
Senior Jäger-/ Paprika <sup>2</sup> -/ Zwiebelschnitzel	10,50€
Senior „Wiener Art“ / Senior Schnitzel „Schweizer“	10,50€
Schnitzel „Wiener Art“	11,50€
Schnitzel „Schweizer Art“ Schinken, Tomaten, Käse überbacken	14,50€
Port. Mayonnaise / Ketchup <sup>2</sup>	0,50€

*Unsere Schnitzel servieren wir mit Pommes und einem kleinen bunten Salat mit Mowwe´s Hausdressing*

## Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel mit Pommes	5,00€
„Der Dicke Fette“ Pfannkuchen	4,00€
Hähnchensticks mit Kräuterdip	5,00€



## Reibekuchen- täglich frisch

### Hausgemachte Reibekuchen

Apfelmus <sup>2</sup> oder Kräuterquark	Portion	6,50€
Baumüllers Räucherlachs	Portion	9,50€
Schinken	Portion	7,50€
Reibekuchen komplett		
Von allen Beilagen etwas	Portion	10,50€

*Donnerstags ab 11.30 Uhr zum Sattessen  
(ausgenommen die Beilagen)*

## Vegetarisch

selbst gemachte Ravioli mit Spinat-/ Parmesanfüllung auf Tomatensugo und Basilikumpesto <sup>2</sup>	11,80€
Spitzkohlstrudel auf Selleriehaselnusspüree, confierten Kirschtomaten	10,50€
geschmorter Blumenkohl aus dem Ofen auf Kartoffel-Petersilienstampf dazu Tomatenkompott	9,80€





## Unsere Klassiker

<b>Geb. Camembert an Salat, Preiselbeeren, Obst</b>	<b>9,50€</b>
<b>Strammer Max</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Bratkartoffeln, Sülze, hausgemachte Remoulade<sup>2</sup></b>	<b>8,90 €</b>
<b>Bratkartoffeln, Spiegelei Salatgarnitur</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Pfannkuchen mit Speck oder Apfel</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Folienkartoffel mit Mowwe´s Kräuterquark</b>	<b>6,50 €</b>
<b>mit Lachsstreifen</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Leberkäse mit Schmorzwiebeln, Spiegelei</b>	
<b>dazu Bratkartoffeln &amp; Senf-Spitzkohl</b>	<b>11,80 €</b>
<b>Port. Pommes</b>	<b>2,00 €</b>



## Dessert-/ Kuchen

Schokoladenmousse & Vanilleeis  
begleitet von frischen Früchten 8,20€

Crêpe flambiert mit Grand Manier  
an Orangenfilets und Vanilleeis 6,50€

Schokotörtchen an Vanilleeis begleitet  
von frischen Früchten 8,20€

heiße Kirschen mit Vanilleeis und Sahne 4,50€

Kaiserschmarn mit Mandeln, Rosinen an Vanilleeis 9,80€

### *Kuchen nach Tagesangebot*

Portion Sahne 0,50€

### *Mowwe`s frisch gebackene Waffeln*

Mit Puderzucker 2,00€

Mit heißen Kirschen und Sahne<sup>2</sup> 3,20€

1 Kugel Vanilleeis 1,30€

Waffel komplett mit Vanilleeis, Kirschen, Sahne 4,50€

*Auf Wunsch backen wir Ihnen auch gerne Kuchen für Ihre  
Feierlichkeiten zu Hause.*



## Zum Abschluss einen Verteiler

2 cl

Dortmunder Weizenkorn	1,60€
Ramazotti auf Eis	2,50€
Baileys auf Eis	1,60€
Genever	1,60€
Genever „weiß“	2,50€
Obstwasser	2,80€
Williamsbirne	2,80€
Kirschwasser	2,80€
Himbeergeist	2,80€
Asbach	3,00€
Eierlikör „im Schokowaffelbecher“	1,60€
Fernet	2,50€
Dortmunder Tropfen „Kräuter“	2,50€
Linie Aquavit	3,50€
Jubiläums Aquavit	3,00€
Grappa	3,50€
Jägermeister	2,50€



## Öffnungszeiten

<b>Montag-Dienstag</b>	<b>Ruhetag</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>11.00- 23.00 Uhr</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>11.00- 23.00 Uhr</b>
<b>Freitag</b>	<b>11.00- 23.00 Uhr</b>
<b>Samstag</b>	<b>9.00- 23.00 Uhr</b>
<b>Sonntag</b>	<b>10.00- 23.00 Uhr</b>

**Gerne auch nach Sondervereinbarungen  
Tel.: 0231/351331**

***Durchgehend warme Küche,  
bis 21.00Uhr***

***Haben Sie spezielle Fragen zu Allergenen? Händigen wir Ihnen gerne  
die entsprechende Speisekarte aus***





### Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Süßungsmittel
- 7 mit Antioxidationsmittel, 9 koffeinhaltig
- 12 geschwefelt

### Allergene

- a: Eier und daraus gew. Erzeugnisse
- b: Fisch u. daraus gew. Erzeugnisse
- c: Krebstiere u. daraus gew. Erzeugnisse
- d: Milch u. daraus gew. Erzeugnisse
- e: Sellerie u. daraus gew. Erzeugnisse
- f: Sesamsamen u. daraus gew. Erzeugnisse
- g: Schwefeldioxid u. Sulphite
- h: Erdnüsse u. daraus gew. Erzeugnisse
- i: Gluten haltiges Getreide u. daraus gew. Erzeugnisse
- j: Lupine u. daraus gew. Erzeugnisse
- k: Schalenfrüchte u. daraus gew. Erzeugnisse
- l: Senf u. daraus gew. Erzeugnisse
- m: Sojabohnen u. daraus gew. Erzeugnisse
- n: Weichtiere u. daraus gew. Erzeugnisse