



Speisekarte

Öffnungszeiten:

Montag & Dienstag	Ruhetag
Mittwoch – Freitag	11.00 – 23.00 Uhr
Samstag & Sonntag	11.00– 23.00 Uhr

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

Durchgehend warme Küche, von 12.00 Uhr bis 21.00Uhr



Ganz(s)-Wild

Gänsecremesüppchen mit Einlage

5,80€

Sauerbraten vom Wildschwein mit Kartoffelcrumbel, Preiselbeerenjus, dazu
Rosenkohl, Mandelbällchen

19,90€

Rehrücken „rosa“ mit Holunderjus, Kartoffel-Pfifferlingsflan
dazu gebratenen Spitzkohl

26,90€

Gänsebraten mit Rotkohl dazu Kartoffelklöße, Bratapfel

28,75€

Mowwe's Burger

Tranchen von der Entenbrust „rosa“ an Cumberlandsauce

auf rotem Krautsalat & Mandarinen

dazu Pommes oder Süßkartoffelpommes

14,90€

Lebkuchen-Tiramisu

5,60€



Vorspeisen

„Lanstroper“ Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	5,50€
Lachstatar vom Räucherlachs an Wildkräutersalat & Dillsenfauce dazu zwei kl. Reibekuchen	14,90€
Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Markklößchen	4,90€
gratinierter Ziegenkäse auf Feldsalat, Preiselbeeren & Kürbiskernen	11,90€
Pastinakencremesüppchen	4,80€

Salate aus Bauer´s Garten

Feldsalat mit Fetakäse, Cranberry´s & Rotebeetwürfeln	13,80€
▪ + Falaffelbällchen	+3,00€
▪ +geräuchte Gänsebrust	+3,00€
Ceasar Salad mit Parmesanstreifen, krossem Speck, Croutons & Kirschtomaten	12,50€
▪ mit saftiger Maispoularde	+5,00€
▪ mit Falafelbällchen	+3,00€

Mowwe´s Hausdressing gerne auch für den eigenen Salat Fl. 250ml 6,50€



Hauptgänge

gebratenes Doradenfilet auf mediterranem Kartoffelstampf mit Oliven, Kirschtomaten	23,80€
Mowwe´s Grünkohl mit Mettwurst & Kassler dazu Bratkartoffeln	13,50€
<i>wahlweise mit Spanferkelkarree, Mettwurst</i>	15,80€
Westfälisches „Krüstchen“ Champignonrahm, Spiegelei, Salat	14,70€
Hirschsteak an Cassissauce mit gebratenem mini Pak Choi & Mandelbällchen	24,90€
Wienerschnitzel vom Kalb in Butter gebraten mit Bratkartoffeln oder Pommes und Gurkensalat ²	18,80€
„Cordon bleu“ Kalbschnitzel mit Schinken & Käse gefüllt dazu Buttererbsen, Pommes ²	21,40€
200g Pfeffersteak vom Irischen Rinderfilet mit grüner Pfeffer-Rahmsauce dazu Pommes und Salat ²	29,50€
knusprige Maishähnchenbrust auf Morchel-Risotto & Thymiansoße	18,90€
200g Irisches Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Pommes und Speckbohnen	19,50€

Vegetarisch

knuspriger Rotkohlstrudel mit Cranberrys, auf Apfelpüree & Minzjoghurt	12,90€
--	--------



Unsere Lieblinge

Jäger-/ Paprika ²	13,90€
Schnitzel „Wiener Art“	11,90€
Schnitzel „Schweizer Art“ Schinken, Tomaten, Käse überbacken	14,90€
<i>Mowwe's Stammtisch Schnitzel</i> mit Schmorzwiebeln, knusprigem Bacon & Spiegelei dazu Bratkartoffeln	14,90€
Senior Portion Schnitzel	10,70€
Port. Mayonnaise / Ketchup ²	0,70€

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

mit Süßkartoffeln Pommes **+0,90€**

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel mit Pommes	5,00€
„Der Dicke Fette“ Pfannkuchen	4,00€
kleine knusprige Hähnchen-Kokossticks mit Pommes	5,00€

Reibekuchen - täglich frisch

Hausgemachte Reibekuchen		
Apfelmus ² 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)



Dessert-/ Kuchen

Mowwe's kleine Könige aus dem Weckglas (zur Wahl)

- | | |
|---|-------|
| ▪ Mirabellenknödel auf Mango-Minzragout | 6,60€ |
| ▪ Bratapfelcrumbel auf Pflaumenragout | 5,60€ |
| ▪ Schokotörtchen auf Mango-Minzragout | 6,60€ |
| ▪ Lebkuchen-Tiramisu | 5,60€ |

heiße Kirschen mit Vanilleeis und Sahne 5,50€

Kuchen nach Tagesangebot

Portion Sahne 0,70€

Mowwe's frisch gebackene Waffeln von 14.00 Uhr bis 18.00Uhr

- | | |
|--|-------|
| ▪ Mit Puderzucker | 2,50€ |
| ▪ Mit heißen Kirschen und Sahne ² | 4,00€ |
| ▪ 1 Kugel Vanilleeis | 1,40€ |
| ▪ Waffel komplett mit Vanilleeis, Kirschen & Sahne | 5,40€ |
| ▪ Waffel mit heißen Kirschen oder Sahne | 3,50€ |

Zum Abschluss einen Verteiler die Klassiker **2cl**

Dortmunder Weizenkorn, Dortmunder Tropfen „Kräuter“,

Ramazotti auf Eis, Baileys auf Eis, Jubiläums Aquavit, Obstwasser, Williamsbirne,

Eierlikör „im Schokowaffelbecher“, Fernet, Linie Aquavit, Grappa, Jägermeister... 1,90€-3,90€

Haben Sie spezielle Fragen zu Allergenen? Wir händigen Ihnen gerne die entsprechende Speisekarte aus.



Kaffee-/ Teespezialitäten

Tasse Kaffee, Pott Kaffee ⁹ oder entkoffeiniert	1,70€/2,50€
Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Mokkaccino ⁹	3,00€
Espresso, Espresso Macchiato ⁹	2,10€/2,20€
Espresso „doppelt“ ⁹	3,30€
Tee	2,10€
Pott Kakao, Kakao mit Sahne	2,20€/2,50€
Eiskaffee mit Sahne ⁹	6,50€

Aperitif



Geldermann Sekt trocken	0,1l 4,80€/25,80€ Fl.
Secco Weiß vom Weingut Wambsganss	0,1l 4,80€/25,80€ Fl.

Alkoholfreie Aperitifs

Geldermann Sekt trocken	0,1l 4,80€
Apfel-Quitten Sekt <small>van Nahmen</small>	0,1l 4,80€
Erdbeer- Perkeo	0,1l 3,80€



Alkoholfreie Getränke

	0,2l Fl.	0,75l Fl.	
Selters Classic oder Naturell	2,10€	5,90€	
			0,33l Fl.
Cola ⁹ , Fanta, Sprite, Mezzo Mix		3,00€	
Cola light ^{4,9}		3,00€	
Vitamalz		3,00€	
Bionade „Holunder“ ¹		3,00€	
	0,2l	0,33l/0,3l	0,5l
Apfelschorle „Lütts Landlust“ 		3,50€	
Rhabarberschorle „Lütts Landlust“ 		3,50€	
Maracujaschorle	2,40€	3,50€	5,00€
Maracujasaft	2,40€	3,20€	5,10€
Orangensaft	2,40€	3,20€	
Apfelsaft	2,10€		
Bitter Lemon ^{chininhaltig}	2,50€		



Fassbier	0,2l	0,3l	0,5l
Dortmunder Kronen	1,80€	2,60€	4,00€
Radler/Krefelder/Alster	1,80€	2,60€	4,00€
Hövels Original		3,00€	4,70€

Flaschenbier	0,33 Fl.	0,3l	0,5l
Jever Fun Bier „alkoholfrei“	2,50€		
Clausthaler Radler, naturtrüb, „alkoholfrei“	2,50€		
Schöffelhofer Weizen			4,90€
Schöffelhofer Weizen „alkoholfrei“			4,90€

Weineempfehlungen

Rotwein	0,2l	0,75l Fl.
Merlot „Pfalz“, trocken	6,50€	20,60€
Dornfelder „Pfalz“, halbtrocken	6,50€	20,60€
Spätburgunder „Pfalz“, trocken	6,50€	20,60€

Weißwein	0,2l	0,75l Fl./1l
Grauburgunder, Kabinett „Pfalz“	6,80€	21,80€
Rivaner ^{Bio} , trocken „Mosel“	6,50€	20,60€
Rießling, Kabinett „Pfalz“, halbtrocken	6,50€	22,70€
Pinot Grigio „Venezien“, trocken	6,50€	19,60€
Spätburgunder Weißherbst „Pfalz“, halbtrocken	6,50€	20,60€
Weißweinschorle	5,50€	