



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



Vorspeisen

Baumüllers Räucherlachs an Blattsalat & Dillsenfauce dazu zwei kl. Reibekuchen	14,90€
Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Markklößchen	4,90€
Tatar von der Avocado an gebeiztem Lachs & Brot	10,95€
Meerrettichsuppe mit gebeiztem Lachs	9,90€
„Lanstroper“ Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	6,50€

Salate aus Bauer's Garten

Herbstlicher Radicchio - Orangensalat mit Granatäpfeln an Mowwe's Hausdressing	13,50€
▪ mit Falafelbällchen	+3,00€
▪ mit Putenbruststreifen	+3,00€
Wildkräutersalat mit Fetakäse, Kürbiskernen und gebratenen Sellerie scheiben	15,95€
• mit ½ gebackener Avocado	+3,00€
▪ mit Falafelbällchen	+3,00€

Mowwe's Hausdressing gerne auch für den eigenen Salat Fl. 250ml 5,90€



Hauptgänge

Auf der Haut gebraten Lachsforellenfilet auf Parmesan-Bärlauchrisotto mit Kirschtomaten & Rieslingsauce	25,95€
Westfälisches „Krüstchen“ Champignonrahm, Spiegelei, Salat	17,95€
Mowwe´s Zwiebelröstbraten an Spitzkohlgemüse & Kartoffelstampf	18,95€
Wienerschnitzel vom Kalb in Butter gebraten mit Bratkartoffeln oder Pommes und Gurkensalat, Preiselbeeren	23,95€
geschmorte Lammhaxe in Thymiansauce auf cremiger Polenta & Ratatouillegemüse	25,95€
„Cordon bleu“ Kalbschnitzel mit Schinken & Käse gefüllt dazu Buttererbsen, Pommes	24,95€
200g Pfeffersteak vom Irischen Rinderfilet mit grüner Pfeffer-Rahmsauce dazu Pommes und Salat	30,90€
200g Irisches Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Pommes und Speckbohnen	24,90€
knuspriger Schweinebauch auf Selleriepüree & cremigen Dickebohnen an Malzbiersauce	21,60€

Vegetarisch

cremige Feigenravioli mit Rotwein Feigen und Cashewkernen	15,90€
geschmorte Petersilienwurzel auf Selleriepüree & Dörrobst	16,90€
12h geschmorte Bio Karotte von Hof Schulze-Wethmar auf Sonnenblumkernpüree dazu Sanddornsud	16,90€



Unsere Lieblinge

Jäger-/ Paprika ²	17,95€
Schnitzel „Wiener Art“	15,95€
Schnitzel „Schweizer Art“ Schinken, Tomaten, Käse überbacken	17,95€
<i>Mowwe´s Stammtisch Schnitzel</i> mit Schmorzwiebeln, knusprigem Bacon & Spiegelei dazu Bratkartoffeln	19,95€
Senior Portion Schnitzel	12,90€
Port. Mayonnaise / Ketchup ²	0,70€
<i>Unsere Schnitzel servieren mit einem kleinen Beilagensalat und Pommes oder Bratkartoffeln</i>	
<i>mit Süßkartoffeln Pommes</i>	+0,90€

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel mit Pommes	5,95€
„Der Dicke Fette“ Pfannkuchen	5,00€
Hänchensticks mit Pommes	5,95€

Reibekuchen - täglich frisch (außer Sonntag)

Hausgemachte Reibekuchen		
Apfelmus ² oder Kräuterquark	Portion	8,85€
Baumüllers Räucherlachs	Portion	11,95€
Schinken	Portion	8,95€
Reibekuchen komplett Von allen Beilagen etwas	Portion	13,95€

Donnerstags ab 11.30 Uhr zum Sattessen (ausgenommen die Beilagen)



Dessert-/ Kuchen

- Schokotörtchen an Mangosorbet mit Früchten 7,90€
- Rhabarber- Vanillecreme-Tarte 8,90€
- knackige Creme Brûlée 6,80€
- französische Käseauswahl mit Baguette & Feigensenf 13,95€

heiße Kirschen mit Vanilleeis und Sahne 6,85€

Kuchen nach Tagesangebot

Portion Sahne 0,70€

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

- Mit Puderzucker 2,80€
- Mit heißen Kirschen und Sahne 4,90€
- 1 Kugel Vanilleeis 1,40€
- Waffel komplett mit Vanilleeis, Kirschen & Sahne 6,90€
- Waffel mit heißen Kirschen **oder** Sahne 3,90€

Zum Abschluss einen Verteiler die Klassiker 2cl

Dortmunder Weizenkorn, Dortmunder Tropfen „Kräuter“, Sambuca,

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 oder entkoffeiniert	1,90€/2,90€
Milchkaffee	4,30€
Cappuccino	3,70€
Latte Macchiato, Mokkaicino	4,30€
Espresso, Espresso Macchiato	2,90€/3,20€
Espresso „doppelt“	4,20€
Tee	2,50€
Pott Kakao, Kakao mit Sahne	3,50€/3,80€
Eiskaffee mit Sahne	6,95€

Aperitif

Hausmarke Sekt trocken	0,1l	5,80€/27,80€ Fl.
Malfy Limone Gin Tonic	0,2l	7,50€
Secco Weiß vom Weingut Wambsgans	0,1l	5,80€/27,80€ Fl.

Alkoholfreie Aperitifs

Hausmarke Sekt trocken	0,1l	5,80€
Apfel-Quitten Sekt <small>van Nahmen</small>	0,1l	5,80€
Erdbeer- Perkeo	0,1l	3,80€



Alkoholfreie Getränke

	0,2l Fl.	0,75l Fl.	
Selters Classic oder Naturell	2,50€	6,50€	
			0,33l Fl.
Cola ⁹ , Mirinda, Sprite, Mezzo Mix ,		3,20€	
Cola Zero ^{4,9}		3,20€	
Vitamalz		3,00€	
Bionade „Holunder“ ¹		3,20€	
	0,2l	0,33l/0,3l	0,5l
Apfelschorle „Lütts Landlust“ 		3,60€	
Rhabarberschorle „Lütts Landlust“ 		3,60€	
Maracujaschorle	2,50€	3,60€	5,60€
Maracujasaft	2,60€	3,95€	5,95€
Orangensaft	2,60€	3,95€	5,95€
Apfelsaft	3,00€		
Bitter Lemon ^{chininhaltig}	3,00€		



Fassbier	0,2l	0,3l	0,5l
Dortmunder Kronen	2,20€	3,10€	4,80€
Radler/Krefelder/Alster	2,20€	3,10€	4,80€
Hövels Original		3,50€	5,80€

Flaschenbier	0,33 Fl.	0,3l	0,5l
Jever Fun Bier „alkoholfrei“	3,60€		
JeverFun Radler, naturtrüb, „alkoholfrei“	3,60€		
Schöffelhofer Weizen			5,50€
Schöffelhofer Weizen „alkoholfrei“			5,50€

Weinempfehlungen

Rotwein	0,2l	0,75l Fl.
Merlot „Pfalz“, trocken	6,90€	23,60€
Dornfelder „Pfalz“, halbtrocken	6,90€	23,60€
Spätburgunder „Pfalz“, trocken	6,90€	23,60€

Weißwein	0,2l	0,75Fl./1l/1,5l
Grauburgunder, Kabinett „Pfalz“	7,20€	24,80€
Rivaner, trocken „Pfalz“	6,90€	23,60€
Riesling 50°, Feinherb „Rheingau“	6,90€	24,60€
Riesling <i>Vier Jahreszeiten</i> , trocken, „Pfalz“	6,90€	24,60€
Pinot Grigio „Venezien“, trocken	6,90€	21,60€
Rosé, lieblich Wambsgans „Pfalz“	6,90€	32,80€
Cabernet Sauvignon Rosé trocken magnum Felix Mayer		53,90€
2019er Riesling trocken magnum Felix Mayer		53,90€
Weißweinschorle	5,70€	