



Aperitif

Geldermann Rosé	0,1l	6,95€ / 38,80€ Fl.
Malfy Limone Gin Tonic	0,2l	7,50€
Apfel-Quitten Sekt ^{van Nahmen}	0,1l	5,80€
Aperol Spritz	0,2l	7,50€
Aperol, Sekt, Soda & Orange		
Lillet Wild Berry	0,2l	7,50€
Schweppes Wild Berry, Lillet Blanc & Beeren		
Preiselbeer Spritz	0,2l	7,50€
Mazzoletti Aperitivo, Sekt, Soda		
Erdbeerbowle	0,2l	7,50€
<u>Alkoholfrei</u>		
Crodino Spritz	0,2l	7,50€
Crodino Aperitivo (ähnelt Aperol), Soda, Orange		



Vorspeisen & Salate, Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Markklößchen	5,90€
„Lanstroper“ Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	7,60€
bunter Pflücksalat mit Erdbeeren & Fetakäse	16,50€
▪ mit Falafel Bällchen	+3,50€
▪ mit Rinderstreifen	+4,90€
Ceasar Salat mit Parmesan, krossem Speck, Croutons & Kirschtomaten	16,50€
• mit Falafel Bällchen	+3,50€
• mit Rinderstreifen	+4,90€
Matjessalat „Finkenwerder“ Mit Speck & Zwiebeln an Reibekuchen & frischem Meerrettich	Vorspeise /Hauptgang 11,95€/16,95€
Mowwe´s Flammkuchen Flammkuchen mit Räucherlachs & Dillsenfauce, Rucola	15,80€
Flammkuchen „Ceasar Salat Style“ Mit Speck, Zwiebeln & Romanasalat, Parmesan	14,95€
Flammkuchen „ Elsässer Art“ mit Speck & Zwiebeln	14,40€

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



Hauptgänge

Westfälisches „Krüstchen“ Champignonrahm, Spiegelei, Salat 22,95€

gebratenes Doradenfilet

auf cremigen Bärlauch-Fregola (mini Nudeln) mit Kirschtomaten & Rucola 24,95€

Wienerschnitzel vom Kalb in Butter gebraten
mit Bratkartoffeln oder Pommes und Gurkensalat, Preiselbeeren 29,95€

Mowwe´s Pulled Chicken Burger
mit saftigem geschmortem Geflügel, BBQ-Sauce, Cheese & Coleslaw
dazu Pommes 22,95€

Mowwe´s Bouillabaisse

mit Miesmuscheln, Lachs, Dorade im Gemüse-Tomatenfond
dazu Baguette & Sauce Rouille 24,95€

200g Irisches Rumpsteak an gratienertem Romasalat
dazu Süßkartoffelpommes & Trüffelmayonnaise 30,90€

„Cordon bleu“
Kalbschnitzel mit Schinken & Käse gefüllt dazu Buttererbsen, Pommes 32,95€

200g Pfeffersteak vom Irischen Rinderfilet
mit grüner Pfeffer-Rahmsauce dazu Pommes und Salat 39,90€

150g Irisches Rinderfilet mit Kräuterbutter & Pommes 29,95€

Frisch eingelegter Brathering von Baumüller`s
dazu würzige Zwiebeln & Bratkartoffeln 18,95€

Vegetarisch

cremiges Süßkartoffelcurry an Gemüse Couscous & Sesam 19,90€

cremige Zucchini Spaghetti an Pesto, Kirschtomaten, Rucola & Parmesan 18,95€



Unsere Lieblinge

Jäger-/ Paprika Schnitzel	22,95€
Schnitzel „Wiener Art“	18,95€
<i>Mowwe´s Stammtisch Schnitzel</i> mit Schmorzwiebeln, knusprigem Bacon & Spiegelei dazu Bratkartoffeln	23,95€
Luftiges Schnitzel mit Brie überbacken, Walnusscrunch & Preiselbeeren dazu Süßkartoffelpommes	23,95€
Senior Portion Schnitzel	14,90€
Port. Mayonnaise / Ketchup ²	0,90€

Unsere Schnitzel servieren wir mit einem kleinen Beilagensalat und Pommes oder Bratkartoffeln

mit Süßkartoffeln Pommes +1,00€

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel mit Pommes	7,95€
„Der Dicke Fette“ Pfannkuchen	6,00€

Reibekuchen - täglich frisch (außer Sonntag)

Hausgemachte Reibekuchen		
Apfelmus ² oder Kräuterquark	Portion	9,95€
Baumüllers Räucherlachs	Portion	13,95€
Schinken	Portion	9,95€
Reibekuchen komplett Von allen Beilagen etwas	Portion	15,95€

Donnerstags ab 11.30 Uhr zum Sattessen (ausgenommen die Beilagen)



Dessert-/ Kuchen

- Schokotörtchen mit flüssigem Kern
an cremigem Vanilleeis 7,85€
- Cheesecake an Himbeersorbet 7,85€
- heiße Kirschen mit Vanilleeis und Sahne 7,85€

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

- Mit Puderzucker 3,30€
- Mit heißen Kirschen und Sahne 5,90€
- 1 Kugel Vanilleeis 2,00€
- Waffel komplett mit Vanilleeis, Kirschen & Sahne 7,90€
- Waffel mit heißen Kirschen **oder** Sahne 4,90€

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



Digestif / Spirituosen

1,90€-3,90€

2cl

Dortmunder Weizenkorn
Dortmunder Tropfen „Kräuter“
Sambuca
Ramazotti auf Eis
Baileys auf Eis
Jubiläums Aquavit
Williamsbirne
Eierlikör „im Schokowaffelbecher“
Fernet
Linie Aquavit
Grappa
Jägermeister...

Aus der Sauerländer Edelbrennerei...

Haselnussgeist
Mirabellenbrand
Limoncello

Kaffee-/ Teespezialitäten

Tasse Kaffee, Pott Kaffee oder entkoffeiniert	2,50€/3,50€
Milchkaffee	4,70€
Cappuccino	4,40€
Latte Macchiato, Moccachino	4,90€
Espresso, Espresso Macchiato	3,00€/3,50€
Espresso „doppelt“	4,20€
Tee	3,00€
Pott Kakao, Kakao mit Sahne	3,50€/3,80€
Eiskaffee mit Sahne	7,70€



Alkoholfreie Getränke

	0,25l Fl.	0,75l Fl.	
Selters Classic oder Naturell	2,60€	6,95€	
			0,33l Fl.
Cola ⁹ , Fanta, Sprite, Mezzo Mix		3,60€	
Cola Zero ^{4,9}		3,60€	
Vitamalz		3,60€	
Bionade „Holunder“ ¹		3,60€	
	0,2l	0,33l/0,3l	0,5l
Apfelschorle „Lütts Landlust“ 		3,80€	
Rhabarberschorle „Lütts Landlust“ 		3,80€	
Holunderblütenschorle „Lütts Landlust“ 		4,50€	
Maracujaschorle		3,80€	5,80€
Maracujasaft		3,95€	5,95€
Orangensaft		3,95€	5,95€
Apfelsaft	3,00€		
Bitter Lemon <small>chininhaltig</small>	3,00€		



Fassbier	0,3l	0,5l
Dortmunder Kronen	3,50€	5,80€
Radler/Krefelder/Alster	3,50€	5,80€
Hövels Original	3,70€	6,10€

Flaschenbier	0,33 Fl.	0,3l	0,5l
Jever Fun Bier „alkoholfrei“	3,70€		
Jever Fun Radler, naturtrüb, „alkoholfrei“	3,70€		
Schöffelhofer Weizen			5,90€
Schöffelhofer Weizen „alkoholfrei“			5,90€

Weinempfehlungen

Rotwein	0,2l	0,75l Fl.
Merlot „Pfalz“, trocken	6,90€	23,60€
Primitivo Di Manduria	6,90€	23,60€
Spätburgunder „Pfalz“, trocken	6,90€	23,60€
Weißwein	0,2l	0,75l Fl./1l
Grauburgunder, Kabinett „Pfalz“	7,20€	24,80€
Rivaner, trocken „Pfalz“	6,90€	23,60€
Riesling Spätlese Feinherb	6,95	24,95€
Sauvignon Blanc trocken „Pfalz“	6,90€	24,60€
Pinot Grigio „Venezien“, trocken	6,90€	21,60€
Rosé, lieblich Wambsganss „Pfalz“	6,90€	32,80€
Grauburgunder „Der Schmutzige“	7,90€	28,60€
Riesling 0,0% „Kalkstein“	5,60€	22,95€
Weißweinschorle	5,70€	