



Vorspeisen

€

kleine Gerichte zum Teilen oder allein zu genießen...

½ Sauerteigbrot mit aufgeschlagener Salzbutter 3,95

„Lanstroper“ Zwiebelsuppe 7,60
mit Käse überbacken

Mowwe's Matjes Tacos „Finkenwerder“

Mit Speck & Zwiebeln & fruchtigem Apfel, Kräuteröl 12,95

Brathering vom Fischhof Baumüller an Bratkartoffeln
& eingelegten Zwiebeln, Salat

15,80

cremige Kürbiskokossuppe mit knusprigem Falafel Bällchen 6,95

Pimientos de Padrón 8,95
mit grobem Meersalz dazu Baguette

Ceasar Salat mit Parmesan,
krossem Speck, Croutons & Kirschtomaten 16,50

- mit Falafel Bällchen +3,50
- mit Rinderstreifen +4,90

Reibekuchen - täglich frisch (außer Sonntag)

€

Donnerstags so viel wie Sie wünschen (außer an Feiertagen)

Apfelmus² oder Kräuterquark Portion 9,95

Baumüllers Räucherlachs Portion 13,95

Schinken Portion 9,95

Reibekuchen komplett
Von allen Beilagen etwas Portion 15,95

Fisch

€

gebratenes Doradenfilet auf sautiertem Mini Pak Choi
mit Kirschtomaten dazu Kartoffel-Kürbisstampf an Rieslingsauce 26,95

Fleisch

€

Westfälisches „Kröstchen“ Champignonrahm, Spiegelei, Salat 22,95

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

leichtes Herbstliches Schweinefilet
dünn plattiertes Schweinefilet mit lauwarmen Kürbis-Spinatsalat,
Kürbisöl dazu Kartoffel aus der Pfanne 25,90

„Cordon bleu“
Kalbschnitzel mit Schinken & Käse gefüllt auf cremigen Erbsen
dazu Pommes 32,95

200g Irisches Rumpsteak vom heißen Stein,
mit Speckbohnen dazu Pommes & Kräuterbutter 30,90

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

150g Irisches Rinderfilet vom heißen Stein,
mit Kräuterbutter & Pommes 29,95

Mowwe Schnitzel

€

Jäger-/ Paprika Schnitzel-/Schnitzel „Wiener Art“ 18,95-22,95

Mowwe's Stammtisch Schnitzel
mit Schmorzwiebeln, knusprigem Bacon & Spiegelei dazu Bratkartoffeln 23,95

Crispy Putenschnitzel a la Caesar Salat
mit Romasalatherzen & Parmesandressing & Süßkartoffelpommes 24,95

luftiges Schnitzel mit Brie überbacken, Walnusscrunch
& Preiselbeeren dazu Süßkartoffelpommes 23,95

Senior Portion Schnitzel 14,90

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

Vegetarisch

€

geschmelzter Rosenkohl mit Kürbisspalten, Feta
Kürbiskernen & Kürbisflocken 21,95

luftigen Spinatknödel auf Kirschtomatenragout & Babyspinat, Fetakäse 21,95

Was Süßes zum Schluss...

- | | |
|---|------|
| ▪ Schokotörtchen an Vanilleeis & Beerenragout | 7,85 |
| ▪ knackige Creme Brûlée | 7,95 |
| ▪ heiße Kirschen mit Vanilleeis und Sahne | 7,85 |

WALNUSS-BECHER mit Walnusseis/Sahne/Karamellsauce/Walnüssen	8,95
--	-------------

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.

Aperitif

Secco Keth trocken, spritzig, fruchtig	0,1l	5,80€ / 27,80€ Fl.
Geldermann Rosé	0,1l	7,95€ / 38,80€ Fl.
Malfy Limone Gin Tonic	0,2l	7,80€
Aperol Spritz	0,2l	7,80€
Aperol, Sekt, Soda & Orange		
Lillet Wild Berry	0,2l	7,80€
Schweppes Wild Berry, Lillet Blanc & Beeren		
Limoncello Spritz	0,2l	7,80€
Limoncello, Sekt, Soda, Zitrone		

Alkoholfrei

Apfel-Quitten Sekt van Nahmen  0,1l	5,80€
Crodino Spritz	7,80€
Crodino Aperitivo (ähnelt Aperol), Soda, Orange	
Lillet Wild Berry	7,80€
Schweppes Wild Berry, Lillet Blanc 0,0% & Beeren	

„Moet Mini“

Moet & Chandon brut Imperial	0,2l	29,95€
------------------------------	------	--------

Kaffee-/ Teespezialitäten

Tasse Kaffee, Pott Kaffee oder entkoffeiniert	2,60€/3,60€
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

	<u>0,25l Fl.</u>	<u>0,75l Fl.</u>	
Selters Classic oder Naturell	2,60€	7,95€	
			<u>0,33l Fl.</u>
Cola ⁹ , Fanta, Sprite, Mezzo Mix		3,70€	
Cola Zero ^{4,9}		3,70€	
Vitamalz		3,60€	
Eistee Pfirsich & Zitrone		3,95€	
	<u>0,2l</u>	<u>0,33l/0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Apfelschorle „Lütts Landlust“ 		3,80€	
Rhabarberschorle „Lütts Landlust“ 		3,80€	
Holunderblütenschorle „Lütts Landlust“ 		4,50€	
Maracujaschorle		3,80€	6,10€
Maracujasaft		3,95€	6,30€
Orangensaft		3,95€	6,30€
Apfelsaft	3,20€		
Bitter Lemon chininhaltig	3,20€		
Fassbier	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>	
Dortmunder Kronen	3,60€	5,90€	
Radler/Krefelder/Alster	3,60€	5,90€	
Hövels Original	3,80€	6,20€	
Flaschenbier	<u>0,33 Fl.</u>	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Jever Fun Bier „alkoholfrei“	3,80€		
Jever Fun Radler, naturtrüb, „alkoholfrei“	3,80€		
Schöffelhofer Weizen			5,95€
Schöffelhofer Weizen „alkoholfrei“			5,95€

Weinempfehlungen

Rotwein	0,2l	0,75l Fl.
Merlot „Pfalz“, trocken	6,95€	24,95€
Primitivo BEN Teatro Latino	7,50€	25,60€
Spätburgunder „Pfalz“, trocken	6,95€	24,95€
Weißwein	0,2l	0,75l Fl./1l
Grauburgunder, Kabinett „Pfalz“	7,50€	25,95€
Rivaner, trocken „Pfalz“	6,90€	23,60€
Riesling Spätlese Feinherb	6,95€	24,95€
Sauvignon Blanc trocken „Pfalz“	6,95€	25,80€
Pinot Grigio DOP, trocken	6,95€	24,80€
Rosé, lieblich Wambsganss „Pfalz“	6,90€	32,80€
Grauburgunder „Der Schmutzige“	7,90€	28,60€
Riesling 0,0% „Kalkstein“	5,60€	22,95€
Weißweinschorle	5,90€	

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