

Business-Lunch

Werktags von 12-14 Uhr

1 „Försterschnitzel“

mit frischen gebratenen Pfifferlingen in Cognacrahm,
dazu Kartoffelröstinchen und ein kleiner gemischter Salatteller **17,9 €**

2 Flammkuchen knusprig und ofenfrisch

- „Antipasti“, mit Kräuter-Pesto, Paprika, halbtrockneten Tomaten, Champignons, Kirschpaprika, Parmesan und Rucola, dazu ein kleiner Salatteller **14,9 €** *vegetarisch*
- mit frischen Pfifferlingen, Zwiebelwürfeln, Schinkenstreifen, Kräutern und Kirschtomaten, Rucola und Parmesan dazu ein gemischter Salatteller **15,9 €**

3 Hähnchen-Curry

Hähnchenfilet-Streifen mit asiatischem Wok-Gemüse
in pikanter Orangen-Curry-Kokos-Sauce, als Beilage gibt's Sesam-Nudeln **14 €**

4 Matjes-Tatar

mit Zwiebeln, Gurken, rosa Pfeffer, Dill und Wein-Essig mariniert,
dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur **10 €**

5 kleines Sahneschnitzel

mit Champignonrahmsauce, Salzkartoffeln und einem Kopfsalat in Sahne **14 €**

6 argentinisches Rumpsteak

mit hausgemachter Kräuterbutter,
dazu Pommes-Frites und Mischgemüse oder ein kleiner Salatteller **18,5 €**

6 Sommersalat im Pasta Teller serviert

knackige Blattsalate, Tomaten, Gurken, Antipasti, Rucola und gehobelter Parmesan, mariniert
mit Vinaigrette-Dressing, dazu Baguette **12,5 €** +Hähnchenfilet-Streifen **16,5 €**

(vegetarische und vegane Gerichte auf Anfrage)

Alle Gerichte auch als 3-Gang Menü, mit Suppe und einem Dessert erhältlich Aufpreis: 5,00 €

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Antje & Ich: Warendorfer Str. 51 48361 Beelen ☎ 02586/600

www.Antje-und-ich.de

Vorspeisen

1/2 Dtz. Weinberg-Schnecken € 8,9

mit hausgemachter Kräuterbutter gratiniert, dazu Baguette

Rinderkraftbrühe € 4,9

mit Eierstich, Nudeln, Gemüse-Brunoise und Fleisch- und Mark-Klößchen, Baguette

Matjes-Tatar € 8,9

kleine Portion Matjes-Tatar mit Zwiebeln, rosa Pfeffer, Dill und Essig mariniert, garniert mit einem Salatbouquet, serviert mit Schwarzbot und Butter

Burrata cremiger Edel-Mozzarella € 8

auf knusprigem Bacon, Rucola-Salat und Kirschtomaten, Himbeer-Vinaigrette, Baguette

vegetarisch und Salat

Brat-Reis mit Gemüse und Pilzen € 13,5 **vegan**

Reis mit Pilzen, Gemüse-Brunoise und Kichererbsen in Olivenöl gebraten, verfeinert mit frischen Kräutern, serviert mit einer Salatgarnitur in Vinaigrette und Soja-Sauce dazu

Flammkuchen mit Pfifferlingen € 15

vegetarisch

Knuspriger Flammkuchen mit Kräutercreme, frischen Pfifferlingen, Zwiebelwürfeln, Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan, dazu bunte Salate in Vinaigrette

Salatkomposition mit Hähnchen € 13,9

frische Salate mit verschiedenen Dressings, gebratenen Hähnchenfilet-Streifen, Parmesan und Baguette



Batata Harra (scharfe Würfelkartoffeln)

orientalisch-pikante Bratkartoffeln in Olivenöl mit Paprika, Chili, Kreuzkümmel, Koriander und Knoblauch, gebraten dazu ein gemischter Salat mit Kräuter-Vinaigrette € 15,5

- zusätzlich mit dünnen gebratenen Rumpsteak-Scheiben und Kräuter-Pesto € 24,5

Salat mit Ziegenkäse € 13,5

verschiedene Blattsalate mit Cocktailtomaten und Gurkenstreifen in Vinaigrette, dazu gratinierter Ziegenkäse und knuspriger Bacon, das Ganze mit Honig nappiert und Grissini garniert.

vegan

Hauptgänge

Förster-Schnitzel € 24,9

knuspriges Schnitzel mit gebratenen Pfifferlingen und mageren Speckwürfeln in Cognacrahm, Kartoffelröstinchen und Mischgemüse oder ein Kopfsalat in Sahne

Münsterländer Filettopf € 23,5

zarte Schweinefilet-Streifen mit frischen gebratenen Champignons in Cognacrahm, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Mischgemüse

„Antjes“ Sahne- oder Ex-Zigeunerschnitzel € 13,9

mageres Schnitzel mit Champignonrahmsauce oder pikanter Ex-Zigeunersauce

Römer-Schnitzel € 14,5

gebratenes Schnitzel mit magerem Kochschinken, Tomatenscheiben, Oregano und Gouda-Käse gratiniert

Sattimbocca vom Hähnchenfilet € 23

Hähnchenbrustfilet, gespickt mit Parmaschinken und Salbei, serviert auf saftigen Bandnudeln mit Kirsch-Tomaten in Kräuter-Pesto, dazu ein gemischter Salat mit verschiedenen Dressings

„Piccata vom Rotbarschfilet“ € 18,9

Rotbarschfilets in Eihülle gebraten, mit Zitrone, Salatgarnitur, feiner Joghurt-Dillcreme und hausgemachtem Kartoffelsalat

Argentinisches Angus-Rumpsteak (250 g) € 22,5

ein herzhaftes Stück aus dem Roastbeef geschnitten, mit BBQ-Pfeffer gewürzt, und mit hausgemachter Kräuterbutter serviert, Salatgarnitur

Pulled Pork Burger € 15,5

gezupfter, zarter Schweinenacken mit Barbecue Note, im Burger Brötchen, mit Radicchio Salat, Zwiebeln, Coleslaw, Gurkenscheiben und Barbecue Dipp.
Als Beilage Pommes-Frites

Beilagen:

<u>€ 3,0</u>	<u>€ 3,5</u>	<u>€ 4,0</u>	<u>€ 2,5</u>	<u>€ 4,0</u>
Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Gratin-Kartoffeln				
<u>€ 4,5</u>	<u>€ 4,0</u>	<u>€ 4,9</u>		
Gemüse, Kopfsalat in Sahne, gemischter Salat				

westfälisch und Kinder

Westfälisches Zwiebelfleisch € 17,5

Rindfleisch-Scheiben mit Zwiebelsauce und hausgemachtem Kartoffelsalat

Münsterländer Bauernsülze € 15

magere Sülze, Zwiebelbrunoise und Kräuter-Vinaigrette,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Spiegelei und Salatbouquet

Dicke Bohnen mit Speck € 17,9

herzhafte Dicke Bohnen mit mageren Bauchspeck-Scheiben, Senf und Salzkartoffeln

Schweinerückensteak „Landstreicher“ € 21,5

gebratenes Schweinerücken-Steak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bacon und einem Spiegelei,
dazu Bratkartoffeln und Gemüse oder ein gemischter Salat

für Kinder bis 12 Jahre

„Miss Piggy“ € 9,9

ein kleines Schnitzel mit Champignonrahmsauce, Gemüse oder Salat und Pommes-Frites

„Peanuts“ € 8

6 kleine Hähnchen-Nuggets, mit Ketchup, Kartoffelröstinchen und Salatgarnitur

Dessert

Bayerisch Creme mit Himbeermark, Sahnetupfer und Beeren € 6

kleines Schoko-Soufflé warm und mit flüssigem Kern, auf Himbeermark, € 5

Herrencreme hausgemacht mit Rum und Block-Schokolade, Sahnetupfer und Garnitur € 5,5

Rote Grütze mit Waldbeeren hausgemacht, Vanille-Eis, Krokant und Minze € 5,5

Viele unserer Hauptgänge können Sie gerne auch als kleine Portion bestellen.

Antje & Ich: Warendorfer Str. 51 48361 Beelen ☎ 02586/600

facebook



→ antje und ich

