

AUSSER
HAUS

DAS *Lauschtig*



ESSEN

Saisonale Gerichte

Hirschragout

Cognac-Rahmsauce · hausgemachte Bandnudeln ·
Blattsalate · Marsala-Birne 21,00 €

Orientalischer Lamnbraten

Rosmarin-Jus · Gemüse-Cous-Cous ·
Ras el Hanout 18,50 €

Lokale Klassiker

Münsterländer Backschinken

Dunkelbiersauce · Blattsalate · Bratkartoffeln .. 14,50 €

Sendener Krüstchen



Bio-Schwein vom Biohof Spliethofe ·
Bio-Spiegeleier vom Hof Halsbenning ·
Bratkartoffeln · Blattsalate 16,50 €

AUSSER
HAUS

ESSEN

Vegetarisch & Vegan

Frühlingspasta

hausgemachte Bandnudeln · weißer und grüner Spargel · Kirschtomaten · Grana Padano 15,00 €

Falafel

Minz-Joghurt · Gemüse-Cous-Cous · Ras el Hanout 11,00 €

Rotes Linsencurry (vegan)

Mango · Jasmin-Reis · Jaipur-Curry 12,00 €

Fisch

Rotbarschfilet nach Art des Küchenchefs

Krupuk · Mango-Chutney · Wok-Gemüse · Jasmin-Reis 18,50 €



ESSEN

Salate

Bunter Salat

Mit Kürbiskerndressing, Chipotle-Dressing
oder Himbeervinaigrette

- klein 4,50 €
- als Hauptgang 7,50 €
- mit gebratener Hähnchenbrust 11,00 €
- mit Garnelen-Spießen 14,00 €
- mit Ziegenkäse in Haselnusspanade 13,50 €

Bunter Spargelsalat

Weißer & grüner Spargel ·

Kirschtomaten · Grana Padano 12,00 €

Desserts

Panna Cotta

Weißer Schokolade · Erdbeermark 4,50 €

Bieramisü

Dunkles Bier · Mascarpone ·

Löffelbiskuits · Kakao 5,50 €



K I D S

Liebe kleine Gäste und große Begleiter,

Bei uns könnt ihr euch euer Menu ganz einfach selbst zusammenstellen.

Wählt aus jedem Kochtopf die Zutat aus, die euch am besten schmeckt. Euer individuelles Menu kostet immer das gleiche: 7,50 €

Topf 1	Topf 2	Topf 3
Kleines Bio-Schnitzel <input type="radio"/>	Bratkartoffeln <input type="radio"/>	Wokgemüse <input type="radio"/>
Selbstgemachte Fischstäbchen <input type="radio"/>	Jasmin-Reis <input type="radio"/>	Blattsalat <input type="radio"/>
2 Bio-Spiegeleier <input type="radio"/>	Pommes <input type="radio"/>	Gemügesticks <input type="radio"/>
	Bio-Nudeln <input type="radio"/>	
Zubehör		
Apfelmus <input type="radio"/>	Ketchup <input type="radio"/>	Tomatensauce <input type="radio"/>



TRINKEN

Biere

Bitburger (vom Fass)	0,3l	2,50 €
Finne Helles	0,33l	2,50 €
Finne Scottish Ale	0,33l	3,00 €
Finne IPA	0,33l	3,30 €

Weine

WEISS · Lugana DOC, Lombardei, 2020, trocken	0,75l	12,50 €
ROSÉ · Cool Climate, Niederösterreich, 2020, trocken	0,75l	10,00 €
ROT · Grotta Rossa DOC, Sardinien, 2019, trocken	0,75l	11,50 €
Weinschorle	0,3l	3,90 €

Aperol Spritz

Aperol · Prosecco · Soda · Orange		4,20 €
---	--	--------

Tilbecks Kaffee

Kaffee		2,50 €
Cappuccino		2,90 €

Limo & Schorlen

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Mezzo Mix, Fanta, Sprite	0,33l	2,30 €
Lütts Saftschorlen: Apfel, Rhabarber, Stachel-Bär, Rote Früchte, Johannisbeere	0,33l	2,30 €





Vorbestellungen

info@das-lauschig.de

oder 0163 – 135 84 79

Geben Sie bei Ihrer Vorbestellung bitte mit an, zu welcher Zeit Sie Ihr Essen am liebsten abholen möchten und ob das Essen auf Ein- oder Mehrweggeschirr serviert werden soll.

Abholzeiten

Freitags 17–20 Uhr

Samstags 12–14 Uhr und 17–20 Uhr

Sonntags 12–14 Uhr und 17–20 Uhr

Das Lauschig, Tilbeck 3, 48329 Havixbeck

www.das-lauschig.de