

Aperitif

Sandemann Sherry Dry, Medium, Sweet	3,50 €
VW - Vermouth - Williamsbirne	3,50 €
Martini	3,50 €
Kir-Royal	4,00 €
Campari Orange	4,50 €

Hugo „Der Echte“	0,3 l	5,90 €
Hugo „Black“	0,3 l	5,90 €
Aperol-Spritz	0,3 l	5,90 €
Münsterländer Amérie	0,3 l	5,90 €
Lillet Wildberry	0,3 l	5,90 €

Sekt, Prosecco & Co.

Sekt „Lüdinghausen“	0,1 l	3,50 €
Sekt „Lüdinghausen“	0,75 l	19,50 €
Sekt Piccolo, „Alkoholfrei“	0,2 l	5,50 €
Prosecco, Piccolo	0,2 l	6,50 €
Prosecco	0,75 l	24,50 €
Prosecco Rosé „Alkoholfrei“	0,75 l	24,50 €
Champagner Moët	0,375 l	55,00 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still, sprudel	0,25 l	2,00 €
Mineralwasser still, medium	0,75 l	5,50 €
Pepsi, Mirinda, 7up	0,2 l	2,00 €
Pepsi, Mirinda, 7up	0,3 l	3,00 €
Pepsi Max	0,2 l	2,20 €
Apfel-/ Orangen-/ Johannisbeersaft	0,2 l	2,20 €
Apfelsaftschorle / Johannesbeerschorle	0,3 l	3,00 €
Bitter Lemon, Tonic Water, Wildberry	0,2 l	2,20 €
Malzbier	0,33 l	2,40 €
Hausgemachte Limonade	0,3 l	4,50 €

Schweppes

Tonic Water, Bitter Lemon, Wildberry	0,2 l	2,20 €
Fruity Lemon & Mint	0,2 l	2,20 €

Offene Weine

Weißweine

Silvaner – lieblich	0,2 l	6,50 €
Vier Jahreszeiten Winzer – Pfalz	0,75 l	22,50 €

Riesling – feinherb	0,2 l	6,50 €
Weingut Fürst Löwenstein - Rheingau	0,75 l	22,50 €

Grauer Burgunder Kabinett – trocken	0,2 l	7,50 €
Weingut Weishaar -Kaiserstuhl, Baden	0,75 l	25,50 €

Weinschorle	0,3 l	6,50 €
-------------	-------	--------

Rosé

Spätburgunder Rosé – fruchtig	0,2 l	6,90 €
Weingut Weishaar - Kaiserstuhl, Baden	0,75 l	24,00 €

Rotweine

Spätburgunder Rotwein – halbtrocken	0,2 l	6,50 €
Vier Jahreszeiten Winzer – Pfalz	0,75 l	22,50 €

The Guv'nor“ - trocken	0,2 l	7,50 €
Tempranillo - La Mancha, Spanien		

Bier

Krombacher „Hell“ vom Fass	0,2 l	1,90 €
Krombacher „Hell“ vom Fass	0,3 l	2,80 €
Pott's Landbier „Dunkel“ vom Fass	0,2 l	1,90 €
Pott's Landbier „Dunkel“ vom Fass	0,3 l	2,80 €
Bitburger „Alkoholfrei“ vom Fass	0,2 l	1,90 €
Bitburger „Alkoholfrei“ vom Fass	0,3 l	2,80 €
Alster, Radler, Copi, Krefelder	0,2 l	1,90 €
Alster, Radler, Copi, Krefelder	0,3 l	2,80 €
Erdinger Weizen „Alkoholfrei“	0,33 l	3,00 €
Pott's Weizen „Naturtrüb“	0,33 l	3,00 €

Unsere Empfehlungen aus der Edelbrennerei Sasse

Sasse Lagerkorn	2 cl	3,00 €
Kakao mit Nuss	2 cl	4,00 €
Grafschafter Kräuterwacholder	2 cl	4,00 €
Sechser Naturlikör	2 cl	4,00 €

Digestif

Korn, Wachholder	2 cl	1,50 €
Underberg, Kümmerling	2 cl	2,50 €
Malteser, Bommerlunder	2 cl	2,00 €
Sambuca	2 cl	2,50 €
Jägermeister, Fernet	2 cl	2,50 €
Ramazotti, Aversa	2 cl	2,50 €
Jubiläums Aquavit Linie	2 cl	2,50 €
Likörchen – Marille oder Rote Früchte	2 cl	2,50 €
Calvados, Asbach	2 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	3,50 €
Baileys, Amaretto, Cointreau	2 cl	3,50 €
Kirsche, Willi, Mirabelle, Himbeergeist	2 cl	4,00 €
Grappa	2 cl	4,00 €
Remy Martin	2 cl	4,00 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee, Kaffee Haag (Koffeinfrei)	2,00 €
Kännchen Kaffee, Kaffee Haag (Koffeinfrei)	4,00 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Latte Macchiato, Cappuccino, Milchkaffee	3,00 €
Heiße Schokolade, SchokMoc, Glühwein	3,50 €
Russische Schokolade, Eisschokolade	4,00 €
Irish Coffee, Eiskaffee	4,00 €

KEO Tee im großen 0,33 l Glasbecher

Großer Wellnessbecher	3,00 €
Kännchen	4,00 €

Pfefferminze, Kamille, Darjeeling, Friesentee mit Sahne, Kräutermischung, Grüner Tee, Waldbeere, Rooibos-Vanille Sanddorn-Cranberry

Fragen Sie gerne nach unseren saisonalen Sorten

Die Weinkarte für Flaschenweine erhalten Sie gerne bei unserem freundlichen Servicepersonal auf Nachfrage.

Naundrups Hof

Restaurant und Café

Speisekarte

Liebe Gäste,

schön, dass Sie uns wieder besuchen können.

Nach Corona-Zwangspause und umfassender Renovierung ist es uns eine große Freude, Sie endlich wieder im Naundrups Hof willkommen zu heißen.

Die Zeit der Einschränkungen war und ist für uns alle herausfordernd, aber bei einem frisch gezapften Bier oder einem schönen Glas Wein und einem guten Essen schaut die Welt doch gleich wieder viel freundlicher aus.

Auf eine genüssliche Zeit!

Es hilft leider nichts, auf ein paar derzeitige Vorschriften müssen wir leider hinweisen: Bitte tragen Sie beim Eintreten und Verlassen Ihres Tisches immer eine Mund-Nasen-Bedeckung, und beachten Sie die ausgehängten Hygienehinweise.

Um Wartezeiten im Eingangsbereich zu vermeiden, bitten wir Sie um Reservierung im Voraus.

Unsere hausgemachten Kuchen bekommen Sie ausschließlich am Wochenende in der Zeit von 14:00 bis 17:00 Uhr. Wir hoffen auf Ihr Verständnis, dass wir aus diesem Grund die Kuchenauswahl etwas reduzieren müssen.

Vielen herzlichen Dank.

Wir haben Sie und die gemeinsame Zeit im Naundrups Hof sehr vermisst und freuen uns auch weiterhin auf schöne Stunden.

Das gesamte Team vom Naundrups Hof

Aus gegebenem Anlass gelten folgende Öffnungszeiten:

Montags bis mittwochs bleibt das Haus geschlossen

Donnerstags und freitags von 17:00 bis 00:00 Uhr geöffnet - Warme Küche bis 21:00 Uhr

Samstags von 11:30 bis 00:00 Uhr geöffnet - Warme Küche von 12:00 bis 14:00 Uhr und 17:30 bis 21:00 Uhr

Sonntags von 11:30 bis 00:00 Uhr geöffnet - Warme Küche von 12:00 bis 14:00 Uhr und 17:30 bis 20:00 Uhr

- SPEISEKARTE -**- VORSPEISE -****Westfälische Rindfleischsuppe**

Hausgemachte Grießklößchen / Eierstich / Blumenkohl / Porree ^{1/3/7/9}
5,90 €

Überbackene Zwiebelsuppe

Zwiebeln / Croutons / Käse ^{1/7/9}
5,90 €

Münsterländer Marktsalat mit Lachs

Bunter Blattsalat / Kartoffelrösti / Räucherlachs / Kräuter-Dip ^{3/4/7/10}
14,90 €

Melonensalat

Feta / Minze / Limette / Honig ⁷
9,90€ / 15,00€

- HAUPSPEISEN-**Rosa gebratener Lammrücken**

Thymianjus / Speck-Bohnen / Drillinge ⁹
26,50 €

Rumpsteak Surf & Turf

Aioli / Garnelen / Bratkartoffeln / Salat ^{1/2/3/7/9/10}
31,50 €

Schweinefilet im Speckmantel

Pfefferrahmsoße / Spätzle / Salat ^{1/3/7/9/10}
19,90 €

Sauerbraten

Rosinensoße / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße ^{1/3/7/9/10/12}
19,90 €

- FISCH -**Rotbarschfilet mit gebratenem Speck**

Weißweinssoße / Spinat-Ricotta-Panzerotti / Salat ^{1/3/4/7/10}
19,90 €

Allergene

1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fisch / 5 Erdnüsse / 6 Sojabohnen / 7 Milch einschließlich Laktose / 8 Schalenfrüchte / 9 Sellerie / 10 Senf / 11 Sesamsamen / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupine / 14 Weichtiere

- SPEISEKARTE -**- SCHNITZEL -****Braumeister Schnitzel**

Schweineschnitzel mit Kochschinken und Käse überbacken /
Bratkartoffeln / Salat ^{1/3/7/9/10}
16,90 €

Hähnchenschnitzel in der Mandelkruste

Zitronengras-Curry-Soße / Basmatireis / Brokkoli ^{1/3/8}
16,90 €

Schweineschnitzel Wiener Art

Rahmsoße / Pommes Frites / Zitrone / Salat ^{1/3/7/9/10}
15,90 €

Schnitzel - Krüstchen

Champignons / Spiegelei / Salat / Brot ^{1/3/7/10}
14,90 €

- VEGETARISCH -**Risotto mit Champignons**

Babyspinat / Kirschtomaten / Parmesan ⁷
16,50 €

- DESSERT -**Naundrups Vanille-Parfait**

Beerengrütze / Sahne ^{1/3/7}
7,50 €

Münsterländer Herrencreme

Rum / Dunkle Schokolade / Sahne ^{3/7s}
4,50 €

Vanille-Eis ...

mit heißen Kirschen oder Schokoladensoße ^{6/7}
6,90 €

Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne

Vanille / Erdbeere / Schokolade ^{6/7}
4,40 € / 3,90 €

Mokka Crème Brûlée ^{3/7}

4,50 €

Allergene

1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fisch / 5 Erdnüsse / 6 Sojabohnen / 7 Milch einschließlich Laktose / 8 Schalenfrüchte / 9 Sellerie / 10 Senf / 11 Sesamsamen / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupine / 14 Weichtiere