

Starter & Kleinigkeiten


Nachos	4,30€
mit einem Dip	
Nachos	4,70€
mit einem Dip und Käse	
jeder weitere Dip 70 ct extra	
Portion frisches Baguette	4,40€
mit verschiedenen Sorten Butter	
Currywurst.....	3,80 €
Veggie Currywurst	3,80 €

Salate

Coleslaw	5,50€
Krautsalat mit einer Sauce auf Mayonnaise-Basis, Gewürzen und der Zugabe von Karotten.	
Caesar Salat	9,50€
klassischer Romanasalat mit gegrillten Hähnchenstreifen, aromatischem Grana Padano und würzigem Caesar Dressing, garniert mit Knoblauch-Croutons.	
Salat mit Streifen vom Rindfleisch	15,60€
bunte Salatmischung verfeinert mit frischen Kräutern, garniert mit Streifen vom Rindfleisch und einem Dressing nach Wahl.	
Salat mit gegrilltem Lachs und Garnelen.....	19,60€
bunte Salatmischung verfeinert mit frischen Kräutern, dazu leckerer gegrillter Lachs und Garnelen mit einem Dressing nach Wahl.	
Salat mit Roter Bete und Ziegenkäse	13,40€
bunte Salatmischung verfeinert mit frischen Kräutern, dazu Rote Bete und paniertes Ziegenkäse mit einem Dressing nach Wahl.	

Zu unseren Salaten servieren wir frisches Baguette.

AUF
**MESSERS
SCHNEIDE**



Fleisch & Fisch vom Grill



Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Philipp Büning.
Das saftige Rindfleisch kommt von den irischen Weideochsen.
Diese stehen das ganze Jahr über auf der Weide.

Filetsteak

Das Filet ist das edelste Stück vom Rind.
Wenig Fett, butterzart und voller Geschmack.

180g22,00€

250g25,50€

Rumpsteak

Für viele ist das Rumpsteak der Steak-Klassiker überhaupt. Sein typischer Fettrand und die feine Marmorierung machen es zum Geschmackserlebnis.

180 g 17,00€

250g22,50€

Hüftsteak

Ein Hüftsteak wird aus der Rinderkeule geschnitten. Hüftsteaks sind besonders mager, weisen fast keine Marmorierung auf und sind deshalb bei besonders kalorienbewussten Genießern sehr beliebt.

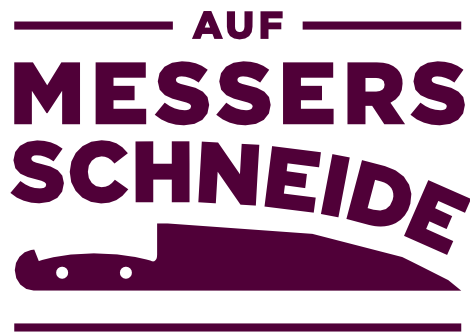
180g 15,90€

250g 20,40€

Entrecôte

Das Entrecôte zeichnet sich durch seine Marmorierung und das typische Fetttauge in der Mitte aus. Es ist besonders aromatisch und saftig.

250g 22,50€



Fleisch & Fisch vom Grill

Drei Medaillons vom Rind

Wer sich nicht entscheiden kann, probiert unsere Medaillons vom Rind, 3 verschiedenen Steakarten im Zuschnitt zu kleinen Medaillons

180g 16,90€

Lamm von der Hüfte

Saftig, zart und kurzfasrig zergeht unser Lammsteak nahezu auf der Zunge.
Am besten schmeckt es mit einem zartrosa Kern.

250g 20,50€

Carré vom Ibérico Schwein

Marmoriertes Fleisch, unverwechselbar nussig im Geschmack.

ca. 160g..... 16,90€

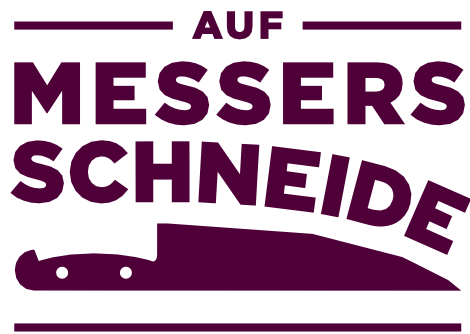
Spareribs

Wenn man an BBQ denkt, gehören Spareribs dazu.

Genießen Sie den Klassiker mit BBQ-Dip.

200g 16,50€

Zum Steak und Fisch bestellen Sie verschiedene Beilagen und Saucen separat.



Fleisch & Fisch vom Grill

Surf & Turf

Bringen Sie Ihr Steak in den Surfmodus mit einem Garnelenspieß vom Grill

+ 4,90€

Lachsfilet

Lachs ist der perfekte Fisch für den Grill. Er nimmt die Röstaromen perfekt auf.

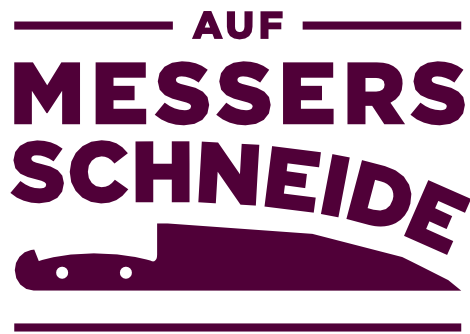
200g 17,50€

Thunfisch

Mit seinem leicht salzigen Geschmack ist er vom Grill milder und zarter als aus der Dose.

200g 16,00€

Zum Steak und Fisch bestellen Sie verschiedene Beilagen und Saucen separat



Gemüse vom Grill & aus der Pfanne

Maiskolben

Der Beilagen-Spaß zum Knabbern: Ein ganzer Maiskolben, frisch vom Grill mit einem Schälchen Kräuterbutter.

4,40€

Grillgemüse solo

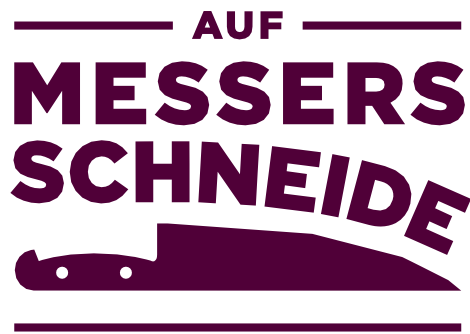
Auf den Grill passt nicht nur Fleisch. Holen Sie sich ihre Gemüseration in Form von Paprika, grüner Zucchini, Zwiebeln, Champignons und Lauch vom Grill.

4,40€

Gemüsepfanne mit gegrilltem Käse

Man braucht nicht unbedingt Fleisch. Hier ist der Beweis:
Ein leckeres Stück würziger Grillkäse, umrahmt von Paprika, grüner Zucchini, Zwiebeln, Champignons und Lauch.

14,50€



Ofenkartoffel

Ofenkartoffel solo

Die wohl klassischste aller Steakbeilagen:
Eine dampfend heiÙe Ofenkartoffel mit kühler Sour Cream.

4,40€

Ofenkartoffel im Salatbett

Mit frischen Kräutern verfeinert.

12,50€

Ofenkartoffel mit Champignons

mit Kräuterchampignons und Knoblauch verfeinert.

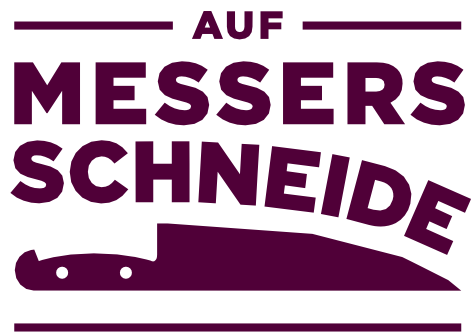
15,50€

Ofenkartoffel mit Streifen vom Rindfleisch

mit Streifen vom marinierten Rindfleisch und frischen Kräutern verfeinert.

18,50€

Zur Ofenkartoffel servieren wir Sour Cream.



Beilagen

Pommes Frites	3,50€
Süßkartoffel Pommes.....	4,70€
Kartoffelecken	4,20€
Kartoffelgratin	4,20€
Beilagensalat	5,00€
Ofenkartoffel solo mit Sour Cream	4,40€
Coleslaw	5,50€
Maiskolben	4,40€
Grillgemüse solo.....	4,40€

Soßen, Dips & Butter

Sour Cream / Mayonnaise /
Ketchup / Salsa Chili / BBQ

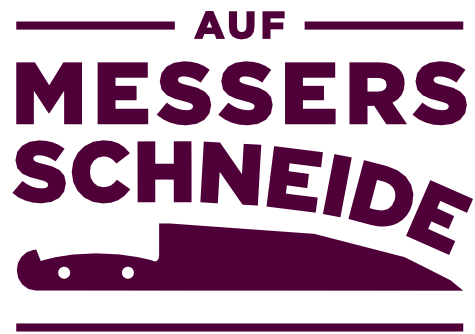
0,70€

Minzsauce / Pfeffersauce / Gorgonzolasauce /
Käsesauce / Café de Paris / Guacamoledip /
Knoblauchdip/ Salsa Chili/ Sour Cream

0,90€

Kräuterbutter / Knoblauchbutter /
Meersalzbutter/Tomatenbutter

1,20€



Dessert

Crema Catalana

Mit einer Schicht karamellisiertem Zucker und einem cremigen Kern der auf der Zunge zergeht.

5,40 €

Crêpe Suzette

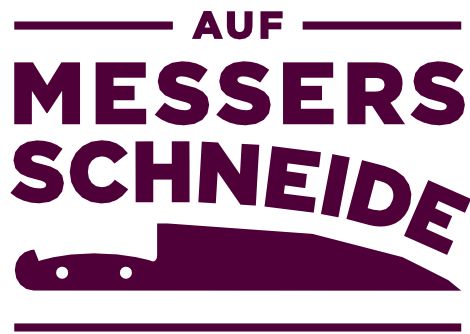
Angerichtet mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne und der typischen flambierten Orangensauce, einfach ein Genuss.

6,40€

Tiramisu

Der Dessertklassiker, nicht nur in Italien. Geschichtet mit Mascarponecreme und Löffelbiskuit.

5,50€



Alkoholfreie Getränke

Softdrinks

Apollinaris

0,25l Flasche2,90 €

0,75l Flasche6,50 €

Vio still

0,25l Flasche2,90 €

0,75l Flasche6,50 €



Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Coca Cola Zero / light

0,33l Flasche.....3,60 €

0,4l Flasche4,30 €

Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer

0,2l Flasche.....2,70€

Malzbier

0,33l Flasche3,60€

Liba Limette

0,33l Flasche3,60€

Fritz-Limo Melone

0,33l Flasche3,60€


Fritz-Spritz Bio-Traubensaftschorle

0,33l Flasche3,60€

Vio Bio Orange, Zitrone-Limette

0,33l Flasche3,60€

— AUF —
**MESSERS
SCHNEIDE**



Alkoholfreie Getränke

Säfte



Vaihinger Orange, Apfel, Kirsche, Banane,
Maracuja, Rhabarber (auch als Schorle)

0,3l.....	3,50€
0,5l.....	4,70€

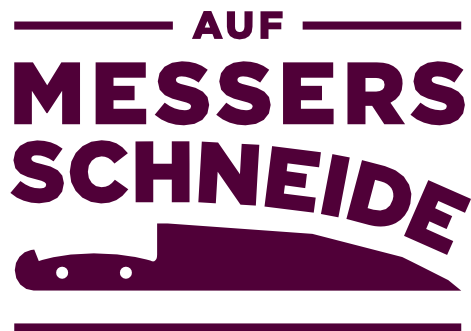
Heißgetränke



mit Kaffee von der Roestbar und Milch vom Hof Große Kintrup aus Münster.



Cafe Creme	2,70€
Cappuccino	3,30€
Milchkaffee.....	3,50€
Espresso	2,20€
Tee von Tee Gschwendner	2,70€
fragen Sie gerne nach unserer Teekarte	
Tee mit frischer Minze oder Ingwer	3,10€



Biere

Fassbier



Veltins Pilsener

0,3l..... 3,80 €

0,5l..... 5,30 €

Frankenheim Alt

0,3l..... 3,80 €

0,5l..... 5,30 €

Bayreuther Hell

0,3l..... 3,90 €

0,5l..... 5,50 €

1,0l..... 9,20 €

Maisel's Weisse Weizen hell

0,5l..... 5,30 €

Flaschenbier

Veltins V+Lemon

0,33l 3,80 €

Veltins Alkoholfrei 0,0 %

0,33l 3,80 €

Maisel's Weisse Weizen dunkel

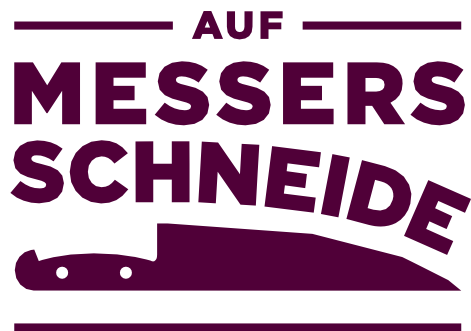
0,5l..... 5,30 €

Maisel's Weisse Weizen alkoholfrei

0,5l..... 5,30 €

Schöfferhofer Grapefruit

0,33l 3,80 €



Weißwein

Offene Weine

Unser Hauswein: Chardonnay/Weißburgunder von
Weinmann aus Rheinhessen

trocken, fruchtig, weich „everybodys darling“

0,2l..... 5,20€

Grauburgunder von Weinmann aus Rheinhessen

trocken, fruchtig, sehr ausgewogen, mittlere Säure

0,2l..... 5,20€

Riesling von Bus aus der Pfalz

trocken, fruchtbetont, saftig, Weinbergpfirsich

0,2l..... 5,30€

Sauvignon Blanc (Bio) von Hothum aus Rheinhessen

trocken, lebendig und knackig, der Sommerhit, perfekt
zum Lachs

0,2l..... 6,70€

Flaschenweine

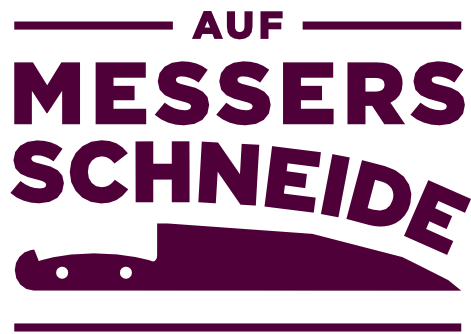
Rivaner von Bus aus der Pfalz

feinherb, fruchtig, ausgewogen, wenig säure, für
den Freund des leichten Weißweins

0,75l..... 18,80€

Blanc de Noir von Hothum aus Rheinhessen trocken,
intensiv, fruchtig, perfekt zu Fisch und Fleisch

0,75 l..... 25,90€



Rotwein

Offene Weine

Unser Hauswein: Spätburgunder von Bus aus der Pfalz
trocken, vollmundig, harmonisch

0,2l..... 5,20€

Primitivo von Lunatico aus Apulien trocken,
voller Körper, mild, harmonisch, weiche
Tanine, ein Klassiker

0,2l..... 5,90€

Apassimento von Today's aus Apulien
trocken, sehr fruchtig, intensiv, vollmundig,
der „weiche“ Italiener zum Steak

0,2l..... 6,20€

Flaschenweine

Carignan Grande Reserve von Valatiere aus Südfrankreich trocken,
säurearm, eine Vanillenote,
„Er liebt rotes Fleisch.“

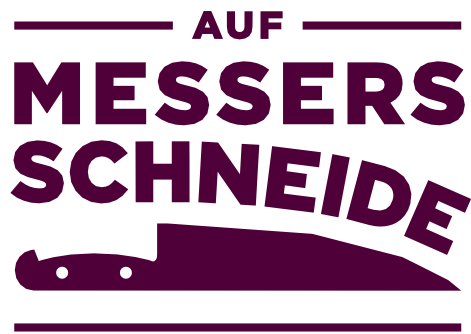
0,75l..... 23,90€

Negroamaro / Zinfandel von Black Devill aus Apulien trocken,
kraftvoll, intensiv, weich und rund

0,75l..... 24,70€

Faulenzer (Bio) von Hothum aus Rheinhessen trocken,
kraftvoll, harmonisch

0,75l..... 26,80€



Rosé

Offene Weine

Unser Hauswein: Rosé von Bus aus der Pfalz feinherb,
leicht, frisch

0,2l..... 5,20€

Flaschenweine

Rotling Rosé (Bio) von Hothum aus Rheinhessen
feinherb, leicht, spritzig

0,75l.....22,40€

Rosé von Paul Mas aus Südfrankreich.
trocken, frisch, fruchtig, für den Freund des trockenen
Rosés ein muss

0,75l.....26,20€

Sekt & Co

Sekt Hausmarke „Bunter Vogel“

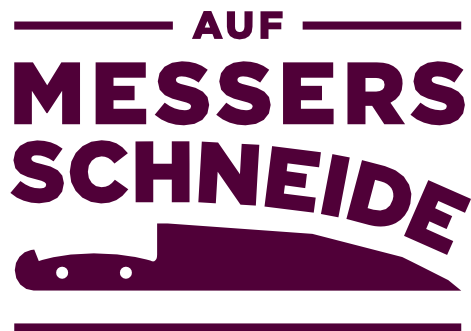
0,1l..... 3,90 €

0,75l22,90 €

Crémant de Loire Rosé Flasche 28,00€

Kir Weißwein mit Creme de Cassis 0,2l 4,90 €

Kir Royal Sekt mit Creme de Cassis 0,1l 4,50 €



Hochprozentiges

Aperitif

Martini Bianco 5cl.....	4,60€
Campari 5cl	4,60€
Pernod 2cl	3,40€
Ouzo 12 2 cl.....	3,40€

Digestif

Jägermeister 2cl	3,40€
Ramazotti 2cl.....	3,40 €
Molinari Sambuco 2cl	3,40 €
Jubiläums Akvavit 2cl	3,40 €


Likör

Baileys on Ice 2 cl	3,40€
Batida de Coco 2 cl	3,40€
Malibu 2cl	3,40€
Licor 43 2cl	3,40€
Kahlua 2cl	3,40€
Southern Comfort 2 cl..	3,40€
Creme de Cassis 2 cl...	3,40€

Gin

Tanqueray Gin 2cl	3,40€
Tanqueray Rangpur 2cl	3,90€
Hendrick's Gin 2 cl	4,90€
Gordons Pink Gin 2cl.....	3,40€

— AUF —
**MESSERS
 SCHNEIDE**



Hochprozentiges

Spirituosen

Jose Cuervo Tequila silver/gold 2cl	3,40€
Hennessy Cognac 2cl	3,40€
Osborne Veterano 2cl	3,40€

Whiskey

Jim Beam White 2 cl.....	3,40€
Jack Daniels 2cl	3,90€
Jameson 2cl	3,90€
Jonny Walker Red Labe 2cl.....	3,40€
Talisker Skye 2cl.....	3,90€
Lagavulin 16 Jahre 2cl	4,70€



Sasse Schnäpse 2cl

Sasse Lagerkorn.....	3,90€
Sasse Cigar	5,60€
Sasse Sechser.....	3,90€
Sasse Kakao mit Nuss	3,90€
Sasse Williams Birne...	3,90€
Sasse Herrencreme	3,90€
Sasse Salzkaramell.....	3,90€

Vodka

Smirnoff Vodka 2 cl red label nr. 21	3,40€
Grey Goose Vodka 2cl.....	3,40€


Rum

Captain Morgan white/spiced 2cl.....	3,40€
Havana Club 3 Jahre 2cl.....	3,50€
Ron Zacapa 23 Jahre 2cl	4,90€

Hausschnäpse

Berliner Luft 2 cl	2,50€
Mexicaner 2cl.....	2,50€
Brauner Sambuca 2 cl	2,50€

AUF
**MESSERS
SCHNEIDE**



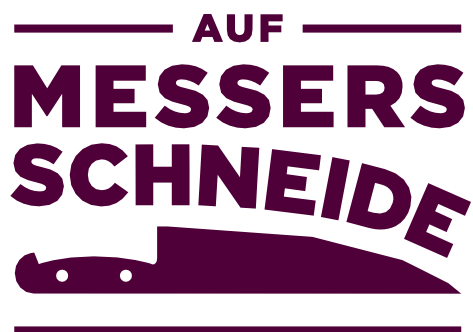
Longdrinks

Tanqueray Gin Tonic	7,50€
Smirnoff Vodka Lemon	7,50€
Smirnoff Vodka Viva Mate	7,50€
Verschiedene Rum Cola	ab 7,50€
Verschiedene Whisky Cola	ab 7,50€
Malibu Maracuja	7,50€
Batida de Coco Kirsch	7,50€
Licor 43 mit Milch	7,50€
Southern Comfort Ginger Ale	7,50€
NJU Korn Tonic	7,50€

Red Bull Spezial



Red Bull Solo	3,90€
Red Bull Sugarfree	3,90€
ORGANICS Viva Mate	3,90€
Red Bull und Sekt	7,50€
Red Bull und Smirnoff Vodka	7,50€



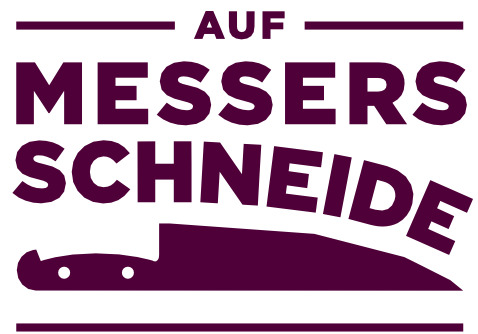
Cocktails

Gin des Lebens	7,50€
Gin, Liba Limette	
Tequila Sunrise	7,50€
Tequila, Orangensaft, Grenadine	
White Russian.....	7,50€
Vodka, Kahlua, Milch	
Espresso Martini	7,80€
Vodka, Kahlua, Espresso	
Mojito	7,80€
Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker, Sodawasser	
Caipirinha	7,80€
Cachaça, Limette, Brauner Zucker	
Moscow Mule.....	7,80€
Vodka, Limette Gurke, Ginger Beer	
Gin Basil Smash.....	7,80€
Gin, Zuckersirup, Zitrone, Basilikum	
Long Island Ice Tea	8,00€
Hausmischung	

Sommer Spezial

Aperol Spritz.....	6,90€
Green Spritz	6,90€
Limoncello Spritz	6,90€
Lillet Wild Berry.....	6,90€
Amérie Münsterländer Aperitif	6,90€
Gordons Pink Gin mit Tonic.....	6,90€

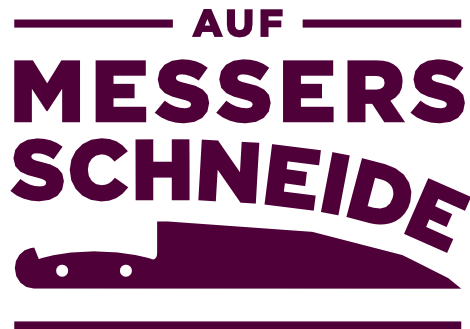
Wenn Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen haben, sprechen Sie uns gerne an



Sch(n)eidebecher

SHOTS 4cl für 5,20€

- After Eight
- Baby Guinness
- B52
- Jägerbomb
- Orgasmus



Wochenkarte

Hähnchenspieße

Zwei Grillspieße mit zartem Hähnchenfleisch und frischem Gemüse, perfekt für den kleinen Hunger.

8,90€

Flanksteak

Das fettarme Flanksteak zeichnet sich durch seinen kräftigen und aromatischen Geschmack aus. Gegrillt einfach ein Hochgenuss.

Dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl.

Tomahawk (für 2 Personen)

Aus der hinteren Hochrippe vom Rind stammt das extra dick geschnittene Tomahawk Steak und überzeugt mit seinem intensiven Fleischgeschmack.

Dazu servieren wir zwei Beilagen nach Wahl.

ca. 1kg.....89,00 €

Wolfsbarsch

Der Wolfsbarsch hat einen feinen, aromatischen Geschmack und weißes, zartes, kleinfaseriges Fleisch.

Dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl

Ganzer Fisch.....23,50 €

Für den kleinen Hunger

Kräuteroliven, Knoblauchdip mit Baguette

4,90 €