

# Sehr geehrte Gäste,

wir heißen Sie herzlich Willkommen in unserem Restaurant  
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.  
Familie Leugermann & Team

## Postillon – der Fest- und Partyraum in der Innenstadt

Alternativ zu den Räumlichkeiten im Hotel Leugermann  
steht Ihnen für Geburtstage, Weihnachtsfeiern und Partys  
das Postillon in der Innenstadt zur Verfügung.



## Regionale Produkte - So schmeckt das Münsterland

Genießen Sie bei uns Gerichte, für die Produkte des Münsterlandes  
verwendet wurden. Das Münsterland bietet zu allen Jahreszeiten  
reichhaltige regionaltypische „Bodenschätze“, aus denen sich  
eine Vielzahl kulinarischer Köstlichkeiten zubereiten lassen.



## Familienfeste und Hochzeiten

Der im Jahr 2009 neu gestaltete Festsaal bietet einen attraktiven Rahmen  
für Feste von 80 bis 180 Personen. Auf Wunsch auch zum Festpreis.

## Besichtigungstermine

Auf unserer Homepage aktualisieren wir stets Termine,  
an denen der Festsaal für eine Feier vorbereitet ist  
und besichtigt werden kann. Gerne beraten wir Sie  
und bitten um Terminvereinbarung.



## Wir empfehlen Ihnen frühzeitige Reservierungen für folgende Anlässe:

- Tisch- und Gruppenreservierungen im Dezember
- Tischreservierungen für den 1. und 2. Weihnachtstag
- Silvesterfeier mit Musik & Tanz auf dem Festsaal - Kartenvorverkauf
- Tischreservierung zum Silvestermenü im Restaurant



## *Dinner for two*

*Gültig: Montag, Dienstag, Mittwoch und Donnerstag*

### **Entenbruststreifen**

mit Kürbischutney am Salatbouquet

\*\*\*

### **Waldpilzcremesuppe**

mit Schinkenstreifen\*2;4;11

\*\*\*

### **Schweinefilet mit Pumpernickelkruste**

an Schalottenjus mit Birnen-Bohnen-Speckgemüse

und Rotkohl dazu Dauphine Kartoffeln

\*\*\*

### **Karamellisiertes Parfait**

von weißer Schokolade mit warmen Pflaumen



**Preis für 2 Personen  
inklusive Aperitif**



**Ideal als  
Geschenkgutschein**

## *Menü-Aktion*

### **Aufpreis für Suppe und Dessert**

zu einem Hauptgang Ihrer Wahl:

7,50 €

### **Champagner-Senfsuppe**

mit gebratenen Lachswürfeln

\*\*\*

### **Ein Hauptgericht Ihrer Wahl**

\*\*\*

### **Karamellisiertes Parfait\*15**

von weißer Schokolade mit Orangenconfit und Mandarinen

## *Sonntags-Aktion*

**3 Gänge Menü mit Gerichten zur Wahl**

**Jeden Sonntag mittag zum Aktionspreis von 19,90 Euro!**

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch.**

**Auf der letzten Seite unserer Speisenauswahl erhalten Sie Informationen  
zur Bestimmung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.**

## Vorspeisen

<b>Vorspeisenvariation</b>		10,90 €
Wildconsommé mit Pistaziensternen, Entenbruststreifen mit Sauce Cumberland und gebratene Riesengarnele am Salatbouquet		
<b>Duett vom Lachs</b>		9,20 €
Räucherlachs mit Kartoffelrösti und crème fraîche dazu gebratener Lachs mit Honig-Senfsauce am Salatnest		
<b>Gebratene Riesengarnelen</b>		
auf Ananas-Carpaccio mit Mango-Currysauce*15;3	mit 3 Garnelen	10,50 €
am Salatbouquet	mit 5 Garnelen	15,90 €
<b>Gebratene Wachtelbrust und Tranchen von eingelegter Entenbrust</b>		8,90 €
mit Kürbischutney und Sauce Cumberland am Salatbouquet		

## Suppen

<b>Westfälische Kraftbrühe</b>		3,90 €
mit Blumenkohl, Eierstich, Klößen und Nudeln		
<b>Waldpilzcremesuppe</b>		4,90 €
mit Schinkenstreifen, Sahne und Croûtons		
<b>Wildconsommé</b>		5,50 €
mit Gemüserauten und Pistaziensternen		

## Saisonnales

<b>Geschmorte Gänsebrust</b>		19,90 €
mit Calvadosjus, Backobst, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen		
<b>Grünkohl</b>		14,50 €
mit Kassler, Mettwurst*2;3, knusprigen Speckstreifen*2;3, Bratkartoffeln und Senf*13		
<b>Hirschrückensteak im Speckmantel gebraten und Wildbraten</b>		21,50 €
mit Glühweinjus, Gewürzbirne, Apfel-Rotkohl, Brokkoli und Spätzle		

# Hauptgerichte

<b>Rindersteak</b> mit Dijon-Senfsauce, Gemüsebouquet, Grilltomate und Bratkartoffeln	ca. 200 g ca. 300 g	<b>Roastbeef</b> 18,80 € 23,90 €	<b>Rinderfilet</b> 24,90 € 28,90 €
<b>Schweinefilet mit Pumpernickel-Honig-Pfefferkruste</b> an Schalottenjus mit Birnen-Bohnen-Speckgemüse und Apfel-Rotkohl dazu Dauphine Kartoffeln			16,90 €
<b>Surf &amp; Turf</b> Rinderfiletmedaillon mit Balsamicojus und zwei gebratene Riesengarnelen <small>ohne Schale</small> am Gemüsebouquet mit Rosmarinkartoffeln			25,90 €
<b>Maispouardenbrust und Wachtelbrust</b> auf gebratener Ananas mit Zitronengras-Currysauce dazu Zuckerschoten-Karottengemüse und kleine Frühlingsrollen			17,80 €
<b>Rinder- und Schweinefiletmedaillon</b> mit Champignon-Lauchgemüse dazu Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln und ein gemischter Salatteller			18,20 €
<b>Fisch-Variation</b> Seeteufel, Lachs- und Zanderfilet mit gebratener Riesengarnele auf Blattspinat mit Kräutersauce dazu Schwenkkartoffeln			20,50 €
<b>Pfannfisch</b> verschiedene Fischfilets in Butter gebraten dazu Senfsauce*13, Bratkartoffeln und ein gemischter Salatteller			15,80 €
<b>Zanderfilet mit Räucherlachs</b> auf Rahmwirsing dazu Senfsauce*13 und Schwenkkartoffeln			18,90 €

## \*\*\* Unser Klassiker \*\*\*

**Lammrücken mit Kräuterkruste**  
dazu Bohnenbündchen, mediterranes Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln  
22,00 €

# Westfälisch, herzhaft, einfach gut!

<b>„Ibbenbürener Krustenbraten“</b>	13,80 €
Schweine-Schulterbraten mit Röstzwiebeln, Pfefferrahmsauce, gemischtem Gemüse und Kroketten	
<b>Schweineschnitzel</b>	13,80 €
mit Pfefferrahmsauce, gebratenen Champignons, Pommes frites und gemischtem Salatteller	
<b>„Prinzenteller“</b>	14,20 €
Putensteak und Schweinerückensteak in Eihülle gebraten mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller	
<b>Gratinierte Steaks</b>	14,90 €
drei kleine Steaks mit gebratenen Champignons und Käse überbacken*1;2 dazu Pfefferrahmsauce, ein gemischter Salatteller und Kroketten *1	
<b>Wildragout</b>	16,90 €
mit gebratenen Pilzen, Preiselbeerbirne, Apfel-Rotkohl, Brokkoli und Spätzle	

## Westfälisches Menü

Zwei gebratene Wachtelbrüste  
an Blattsalat mit Speckstreifen und Croûtons

\*\*\*

Westfälische Kraftbrühe  
mit Blumenkohl, Eierstich, Klößen und Nudeln

\*\*\*

Schweinerückensteak mit Zwiebelkruste  
an grünen Bohnen dazu Bratkartoffeln

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanilleeis\*1;4;11;15  
oder Herrencreme mit Sahne

4 Gänge Menü	28,50 €
Menü ohne Vorspeise	22,00 €

## Feinschmecker-Menü

**Gebratene Wachtelbrust  
und Entenbruststreifen**  
mit Sauce Cumberland am Salatbouquet  
\*\*\*

**Wildconsommé**  
mit Pistaziensternen und Gemüserauten  
\*\*\*

**Zanderfilet**  
auf Wirsinggemüse mit Senfsauce\*13  
\*\*\*

**Hirschrückensteak im Speckmantel**  
mit Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Brokkoli  
dazu hausgemachte Spätzle  
\*\*\*

**Dessertvariation**  
Crème Brûlée, Orangenmousse  
und hausgemachtes Parfait mit Früchten garniert

5 Gänge-Menü	49,00 €
4 Gänge-Menü (ohne Wachtelbrust)	42,00 €
4 Gänge-Menü (ohne Zanderfilet)	42,00 €

## Dinner & Wine

**Grauburgunder** 0,1l  
Kabinett, trocken,  
Staatsweingut Freiburg - VDP  
Baden

**Oestricher Lenchen** 0,1l  
Riesling, Kabinett, trocken  
Weingut Ferdinand Abel  
Rheingau

**Cairanne Villages** 0,2l  
trocken, Domaine de Jubain  
Frankreich, Rhône

**Süßwein** 5cl  
Muscat de Beaumes de Venise

Menü mit begleitenden Weinen:  
Aufpreis 14,00 €

## Amuse Geule - Menü

**Zwei gebratene Riesengarnelen**  
mit Kürbischutney am Salatbouquet  
\*\*\*

**Wildconsommé „mini“**  
mit Pistaziensternen und Gemüserauten  
\*\*\*

**Gebratene Jakobsmuscheln**  
auf Wurzelgemüse  
\*\*\*

**Rinderfiletmedaillon**  
an saisonalem Gemüse mit Maccairekartoffeln  
\*\*\*

**Karamellisiertes Parfait**  
von weißer Schokolade mit Orangenconfit  
und Mandarinen

5 Gänge-„Kleine Gerichte“ Menü	38,00 €
4 Gänge-Menü (ohne Jakobsmuscheln)	32,00 €

*Dieses Menü beinhaltet Gerichte in kleiner Zubereitung.*

## Dinner & Wine

**Sauvignon Blanc** 0,1l  
Weingut Juliusspital, Franken

**Weissburgunder** 0,1l  
Weingut Weller-Lehnert, Mosel

**Crianza „Fica Antigua“** 0,2l  
D.O., trocken,  
Weingut Bujanda, La Mancha

**Süßwein** 5cl  
Muscat de Beaumes de Venise

Menü mit begleitenden Weinen:  
Aufpreis 14,00 €

## Vegetarisch

**Gemüsearrangement der Jahreszeit** 10,90 €  
frisches Gemüse der Saison mit gebratenen Pilzen  
und Sauce Hollandaise dazu Quarkkroketten

**Bandnudeln** 10,50 €  
in Waldpilzsauce mit gebratenen Pilzen  
und Brokkoli

## Salate

**Salate der Saison** 9,50 €  
mit gebratenen Sesam-Putenbruststreifen,  
Balsamico-Vinaigrette, Baguette und Butter

**Salatteller „Art des Hauses“** 9,50 €  
mit Thunfisch, Ei, Käse\*1;2, gekochtem Schinken\*2;13;  
und Hausdressing, Baguette und Butter \*1;2;3;4

## Kleine Gerichte

**Rinderrückensteak mit Camembert und Birne gratiniert** 14,50 €  
am Salatbouquet dazu Quarkkroketten \*1

**Schweineschnitzel am Salatbouquet** 9,80 €  
mit Pfefferrahmsauce und Champignon-Rührei

**Hähnchenbrustfilet** 9,80 €  
mit Champignon-Lauchgemüse und Käse\*1;2 gratiniert am Salatbouquet

**„Westfälische Hausplatte“** 7,90 €  
vier verschieden belegte Schnittchen  
mit Kartoffelsalat und Spiegelei, bunt garniert  
(Salami\*1;2;3, roher Schinken\*2;3, Geflügelwurst\*2;3;15, Käse\*1;2)

**Gebackener Camembert** 9,20 €  
mit Preiselbeersahne, Salatgarnitur,  
gerösteter Petersilie, Toast\*2;13 und Butter \*1

# Dessert

<b>Mövenpick Eisbecher</b>	4,20 €	
3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne garniert		
Vanille*2;4;11;13;15	Erdbeere*4;11;13;15	Schokolade*1;4;11;13;15
Pistazie*1;4;11;13;15	Walnuss *2;4;11;13;15	Zitronensorbet*2;4;11;13;15
<b>Herrencreme mit Sahne</b>	3,60 €	
<b>„Eis und heiß“</b>	4,90 €	
Vanilleeis*2;4;11;13;15 mit Sahne		
dazu heiße Kirschen oder heiße Schokoladensauce		
<b>Karamellisiertes Spekulatiusparfait</b>	6,20 €	
mit warmen Pflaumen		
<b>Orangenmousse und Crème Brûlée</b>	5,90 €	
mit frischen Früchten		
<b>Dessertvariation</b>	8,50 €	
Crème Brûlée, hausgemachtes Parfait		
und Orangenmousse mit Früchten garniert		
<b>„Süße Verführung“</b>	9,80 €	
Dessertplatte mit Parfait, Eis*2;4;11;13;15, Mousse,		
Crème Brûlée, Früchten und Fruchtsaucen*1;11		
ab 2 Personen – Preis pro Person		
<b>„Süße Kleinigkeiten“</b>	2,90 €	
● Crème Brûlée		
● Parfait von heller und dunkler Schokolade		

## Empfehlung:

Französischer Süßwein zum Dessert

Muscat de Beaufort de Venise

5 cl 2,90 €

0,1l 5,40 €

### \* Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 mit Schwefeldioxid

6 mit Taurin

7 mit Phosphat

8 gewachst

9 koffeinhaltig

10 chininhaltig

11 mit Süßungsmittel

12 enthält eine Phenylalaminquelle

13 Säuerungsmittel

14 enthält Sulfite

15 enthält Emulgatoren