

Vorspeisen

Lachs, mariniert in Roter Bete

Sanft gebeizter Lachs auf einem Bett von Wildkräutersalat, verfeinert mit hausgemachtem Kräuterdressing und frischem Gemüse. – 18 €

Burrata mit Pesto Cremige Burrata trifft auf duftendes Basilikum-Pesto, serviert auf knackigem Wildkräutersalat und frischem Gemüse – leicht, mediterran, unwiderstehlich. – 11 €

Putensteak in BBQ-Marinade – Zart gegrillte Putenbrust in aromatischer BBQ-Marinade mit Taboulé, feinem Gemüse, Dillöl und einer raffinierten Espressosauce. 16,50 €

Brotzeit für 2 Personen mit hausgemachten Dips, Salatbouquet, Käseauswahl und verschiedenen Brotsorten von Café Becher 19,00 €

Kibbeling (vom Seelachs) mit Steakhouse Fries, Salat und Remoulade 15,90 €

gratinierter Ziegenkäse

mit Rohkostgemüse, Antipasti und gerösteten Nüssen 14,00 €

Gebackener Camembert auf Salatbett mit Preiselbeeren 8,90 €

Levi's Zigarre Pulled Turkey mit BBQ-Sauce in Blätterteig mit Rohkostgemüse, Antipasti und Remoulade 9,50 €

Kleine Brotzeit mit 2 hausgemachten Dips und 3 verschiedenen Brotsorten von Café Becher 8,50 €

Pasta / Spaghetti

Pasta Pesto

FrISChe Pasta mit roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten in feinem Kräuterpesto. und Garnelen 17,- €. oder Lachs (+ 3 €).

Levi's Pasta - 20,50 €

Eine Hommage an unser Haus: Zarte Rumpsteakstreifen mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln und Kirschtomaten - würzig, herzhaft und perfekt abgeschmeckt.

Pasta mit Burrata - 14 €

Feine Pasta mit cremiger Burrata, sonnengereiften Kirschtomaten, frischem Basilikum, Rucola und einem Hauch Olivenöl.

Pilz-Pasta - 17,50 €

Hausgemachte Pasta mit edler Trüffel-Pilz-Sauce, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Ricotta - ein cremiges Vergnügen für Feinschmecker.

Pasta Frutti di Mare - 18,50 €

Mediterraner Genuss mit Meeresfrüchten, Tomatensauce, Zwiebeln und Kirschtomaten - frisch, aromatisch und wie am Meer.

PASTA -vegetarisch Gransole

Tartufo Teigtaschen mit Trüffel-Füllung und Trüffel-Parmesan-Sauce mit Gemüsejulienne 18,50 €

Gemüse-Maultaschen in Salbei-Butter-Sauce mit Gemüsejulienne 17,50 €

Pasta à la Chefin Tagliatelle/Spaghetti in Gorgonzola-Sauce mit Zucchiniastreifen und Parmesan 14,50 €

Aglio Olio Tagliatelle/Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und Parmesan 13,90 €

Fleisch & Fisch

Gebratener Fisch – Zander oder Lachs 28,50 €

Auf den Punkt gegart, mit Erbsen, Brokkoli und einer feinen Chili-Note in zarter Beurre-Blanc-Sauce.

Barbarie-Entenbrust 30,- €

Zart rosa gebratene Entenbrust auf Kürbispüree, mit mariniertem Fenchel, Gemüse und edler Rotwein-Preiselbeer-Sauce – ein Fest für die Sinne.

Rumpsteak 32,00 €

230 g argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Rosmarindrillings- oder Steakhouse Fries und gemischtes Grillgemüse

Schweinemedallions 27,00 €

mit Pilzrahmsauce oder Pfeffersauce dazu Krokettenkugeln und gemischtes Grillgemüse

Schweineschnitzel / Hähnchenschnitzel 23,50 €

mit Pilzrahmsauce oder Pfeffersauce, geschmorten Zwiebeln und Pilzen dazu Steakhouse Fries oder Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Burger

Chef-Burger 21,50 €

Hausgemachtes Burgerbrötchen von Café Becher mit ca. 180 g Rindfleischpatty, Eisbergsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurkenrelish, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Bacon, Spiegelei, Knoblauch-Majo und BBQ-Sauce

Cheeseburger 21,50 €

Hausgemachtes Burgerbrötchen von Café Becher mit ca. 180 g Rindfleischpatty, Eisbergsalat, Tomaten, Gurkenrelish, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Käse, Bacon, Knoblauch-Majo und BBQ-Sauce

Knuspriger Hähnchenburger 20,00 €

Hausgemachtes Burgerbrötchen von Café Becher mit knuspriger Hähnchenbrust, Eisbergsalat, Gurkenrelish, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Tomatenrelish und Curry-Majo

zu allen Burgern servieren wir:
Steakhouse Fries mit Mayonnaise



Flammkuchen

Flammkuchen mit Steakstreifen – Mit Tomatensauce, marinierten Paprikastreifen, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln – herzhaft, frisch und fein abgestimmt. 16,50 €

Flammkuchen Ajvar – Leicht und aromatisch – mit Tomatensauce, Ricotta, Kirschtomaten und grüner Kräutercreme. 12,50 €

Flammkuchen Quattro Formaggi – Vier Käsesorten in perfekter Harmonie, kombiniert mit Tomaten und roten wie grünen Zwiebeln – cremig, würzig, unwiderstehlich. 15,90 €

Ziegenkäse-Flammkuchen - vegetarisch mit Nüssen, Honig, Zwiebeln und Lauchzwiebeln 14,50 €

Flammkuchen - Tomate-Mozzarella

vegetarisch mit marinierten Tomaten und Mozzarella 12,50 €

Lachs-Flammkuchen

mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Tomaten und Zitrone 14,50 €

Thunfisch-Flammkuchen

mit Zwiebeln und Lauchzwiebeln 12,50 EUR

Flammkuchen nach Elsässer Art

mit Speck, Zwiebeln und Lauchzwiebeln 10,80 €

Alle Flammkuchen sind mit Kräuter-Käse-Schmand verfeinert und mit Käse überbacken



NATURAL

Levi's-Bowl Basmatireis oder Quinoa mit Sesamcreme oder Currycreme, Rohkostgemüse, Antipasti, marinierte Salate und Wildkräutersalat 17,50 €

Großer Wildkräutersalat Rohkostgemüse, Antipasti, marinierte Salate, Schafskäse und Croûtons 14,90 €
wahlweise mit: Himbeerdressing, Kräutervinaigrette, Balsamicodressing

dazu: Lachswürfel 6,90 €
knusprige Hähnchenbrust 5,90 €
Kichererbsen-Falafel 4,90 €

Alle Hauptgerichte sind als Seniorenportion erhältlich.
(-20 % Preisnachlass)

Einzelne Beilagen

Kleiner Beilagensalat 7,80 €

Rosmarinkartoffeln 6,00 €

Krokettenkugeln 5,00 €

Crispy Chips 3,50 €

Steakhouse Fries 3,50 €

Pilzrahmsauce 4,50 €

Pfeffersauce 4,50 €

Kräuterbutter 1,80 €

Mayonnaise 1,20 €

Ketchup 1,20 €

LECKEREIEN

Gebackenes Eis

Vanille oder Nougat-Trüffel mit Nüssen und Krokant
paniert, Himbeersauce, Vanillesauce und frischen Beeren
8,90 €

Großer Eisbecher

3 Kugeln Eis (Schoko, Vanille, Erdbeere) mit Sahne und
Schokostücken 8,50 €

Tiramisu-Schnitte

Löffelbiskuits mit Mascarpone, Schlagsahne, Eierlikör,
Kaffee und Kakaopulver 7,90 €

Schoko-Brownie

mit Vanilleeis und frischen Beeren 7,90 €

Münsterländer Herrencreme

Vanillepudding mit Zartbitterschokolade,
Sahne und Rum 7,50 €