

Vorspeisen

Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln,

Basilikum und Knoblauchöl 5,50

Fetakäse in Blätterteig mit Honig und Salat 7,50

Salate

Salatteller mit gerösteten Putenstreifen, Zwiebeln

und Champignons an Balsamicodressing 13,50

Salatteller Land und Meer, mit hausgebeiztem Lachs,

Geflügelstreifen und Pilzen 15,50

Kleiner Beilagensalat nach Saison 3,50

Schnitzel

*Schnitzel Cordon Bleu vom Bad Bentheimer, mit Käse-
Schinken Füllung 18,80*

*Schnitzel vom Bad Bentheimer Schwarz-Buntem Schwein
Mit mediterranem Gemüse 17,50*

Bad Bentheimer Champignon Schnitzel 17,50

Als Beilage zu den Schnitzeln wählen Sie bitte aus:

Pommes Frites oder Bratkartoffeln

Nudeln

Hausgemachte Linguine mit Geflügel, Speck, Tomaten, Zwiebeln und
Pilze an leicht scharf Sauce 16,90

Hausgemachte Linguine mit Lachs, Knoblauch, Chili an einer
Wodka Pink Soße 17,90

Hausgemachte Linguine mit Shrimps, Knoblauch, Chili an einer
Tomaten Soße 18,50

Vegetarisch

Hausgemachte Nudeln mit Pilzen, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian,
Ingwer an Weißwein-Kokosmilch Sauce 14,50

Gebackene Kochbananen mit afrikanischer Agusi sauce 15,50

Afrikanisch

Chicken in Groundnutsauce mit Mushrooms an Rice

(Hähnchen in Erdnussauce mit Pilzen an Reis)

18,50

Kotomire mit red Plantain

(Afrikanischer Spinat mit Gehacktem an Kochbananen)

17,50

Red Red , Blackeyes Beans with Spices

(Schwarzaugenbohnen ,gut gewürzt und in Palmöl frittierte

Kochbananenstücke mit Putenstreifen)

19,50

(auch vegetarisch möglich)

Steak

Rumpsteak (250gr) mit Kräuterbutter, geschmorten Zwiebeln
und Rosmarinkartoffeln 22,50

Rindfleisch mit Zwiebel-Sahnesoße und gekochten Petersilien
Kartoffeln 16,50

Für unsere kleinen Gäste.....

Kleines Schnitzel mit Pommes 12,50

Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo 3,50

Hähnchen Nuggets und Pommes Frites 7,50

Dessert

Tapioka Pudding mit Kokosnuss milch crème

4,50

Mousse au Chocolate

3.

Espresso , Milchkaffee

2,30

Eiscreme

Eisbecher gemischt mit Sahne

3,90

Öffnungszeiten

- Montag, Mittwoch und Donnerstag

15.00 bis 22.00 Uhr

- Dienstag Ruhetag

- Freitag

15.00 bis 23.00 Uhr

- Samstag und Sonntag *

- und an Feiertagen *

11.00 bis 23.00 Uhr

*Ab 15.00 Uhr Kaffe... und

Selbstgemachten Kuchen / Torte.

Florence lernte ihr Handwerk beim Starkoch Jamie Oliver in England. Anschließend ging sie nach Griechenland und bekleidete die Stellung als Köchin im "Hilton-Hotel" Athen, bevor sie die Liebe nach Deutschland verschlug. Zunächst fand sie eine Anstellung in Emsdetten, dann in Ladbergener "Miälkwellen", bevor sie sich mit dem "Blue-Sea-Restaurant" im Februar 2019 selbständig machte.

Nun beginnt ein neues Projekt mit Ihrem Restaurant "Floras Brüningsmühle", um erneut Ihre Gäste mit leckerem und ausgefallenem Essen zu verwöhnen.