

Menükarte Hotelrestaurant

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

Vorspeisen/Zwischengänge

Knackiger Frühlingssalat *vegetarisch*					
Erdbeerdressing Radieschen Gurke	klein	7,80€	groß	9,80€	
- mit gratiniertem Ziegenkäse	klein	12,50€	groß	14,50€	
Caesar Salad mit Parmesandressing				11,80€	
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen				16,50€	
- mit gebratenen Garnelen				16,50€	
Kartoffelsuppe „Josef“					
Nordseekrabben Croutons					7,50€
Spargelcremesuppe *vegetarisch*					
mit Einlage					7,90€

Hauptgänge

Unser westfälisches Brotzeitbrett					
Schinken Leberwurst Käse hausgemachter Gurkensalat und Kartoffelsalat					14,50€
- mit Spiegelei	zzgl.	Stk.			2,50 €
Pappardelle *vegetarisch*					
Kirschtomatensugo Ricotta Pinienkerne	klein	13,50€	groß	16,90€	
- mit Lammfilet	klein	16,90€	groß	19,90€	
Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“					
Gurkensalat glasierte Knödel					24,50€
Wiener Schnitzel vom Kalb					
Bratkartoffeln Zitrone Kaper Sardelle Kopfsalat mit Omas Dressing					24,90€
500g hofeigener Spargel					
neue Kartoffeln zerlassene Butter Sauce Hollandaise					19,50€
auf Wunsch mit	rohem und gekochtem Schinken		+		6,00€
	Kalbsschnitzel		+		9,00€
	Rührei		+		4,50€
	Zanderfilet		+		8,00€
	Rumpsteak (180g)		+		11,50€

Dessert

Dreierlei Sorbet					
von unseren Hofbeeren					7,90€
Unser Dessertteller vom Hof mit eigenen Produkten					
Cremiges Gebackenes Eis Erfrischendes Knuspriges	klein	9,50€	groß	13,50€	
Unser Käseteller					
Früchtebrot hausgemachtes Pflaumenmus nach Omas Rezept	klein	8,90€	groß	13,90€	

Menü Westfälisch
ab Mai 2022

Vorspeise

Kalbstatar

Spargeleis | Kräuter | Forellenkaviar
18,90€

Hauptgang

Gebratenes Lachsfilet

Rieslingsauce | gratinierter Spargel | Kartoffelplätzchen
24,90€

Dessert

Erdbeervariation

Schokolade | Minze | Karamell
8,90€

Menüpreis 39,50 €