

Menükarte Hotelrestaurant

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

Vorspeisen/Zwischengänge

Knackiger Frühlings-Salat	*vegetarisch*			
Erdbeeren Gurken Tomaten		klein 7,80€	groß	9,80€
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen		klein 14,50€	groß	16,50€
- mit gebratenen Garnelen		klein 14,50€	groß	16,50€
Spargel, in Ciabatta gebraten	*vegetarisch*			
Orangen-Limetten-Hollandaise Radieschen				12,90€
Tatar vom Rind				
Geröstetes Brot Avocado				14,50€
Kartoffelsuppe „Josef“				
Nordseekrabben geröstetes Bauernbrot aus unserer Hofbäckerei				8,50€
Spargelsuppe	*vegetarisch*			
Einlage				7,50€

Hauptgänge

Westfälischer Strammer Max				
Bauernbrot Schinken 2 Spiegeleier Kartoffelsalat				16,50€
Kräuter-Risotto	*vegetarisch*			
Gegrillter grüner Spargel Blumenkohl Brösel				19,90€
Forellenfilet, in Nussbutter gegart				
Geschmolzene Tomaten Bohnen westfälischer Schinken				24,90€
Wiener Schnitzel vom Kalb				
Bratkartoffeln Zitrone Kaper Sardelle Kopfsalat mit Omas Dressing				24,90€
Geschmorte Lammhaxe in Rosmarin				
Süß-saure Curry-Linsen Chutney von roter Paprika				24,90€
Portion hofeigener Spargel	*vegetarisch*			
500g Rohgewicht Frühkartoffeln Sauce Hollandaise zerlassene Butter				19,80€
- mit rohem und gekochtem Schinken				24,50€
- mit gebratenem Zanderfilet				29,80€
- mit Kalbsschnitzel				32,50€
- mit Rumpsteak				32,50€

Dessert

Sorbetvariation von unseren hofeigenen Beeren				
Erdbeere Blaubeere Himbeere				7,90€
Unser Dessertteller vom Hof mit eigenen Produkten				
Cremiges Gebackenes Erfrischendes Knuspriges Gefrorenes	klein	9,50€	groß	13,50€
Unser Käseteller				
Früchtebrot hausgemachtes Pflaumenmus nach Omas Rezept	klein	8,90€	groß	13,90€

Unser westfälisches Menü
ab April 2023

Vorspeise

Trilogie vom weißen Spargel

Gebeizter Lachs | grüne Sauce

16,90€

Hauptgang

Krosse Maishähnchenbrust

Leipziger Allerlei | gebackene Kartoffelbällchen

26,90€

Dessert

Rhabarber-Sorbet

Schokoladenkuchen | kandierte Minze

9,90€

Menüpreis 44,00 €