

Menükarte Hotelrestaurant

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

Vorspeisen/Zwischengänge

| | | | | | |
|--|----------------------|-------|--------|------|--------|
| Knackiger Sommersalat | *vegetarisch* | | | | |
| Apfel Gurke Tomate | | klein | 7,80€ | groß | 9,80€ |
| - zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust | | klein | 12,50€ | groß | 14,50€ |
| - zusätzlich mit gebratenen Garnelen | | klein | 12,50€ | groß | 14,50€ |
| Zwiebel-Quiche | | | | | |
| Kürbis-Chutney Kresse-Salat karamellierte Nüsse | *vegetarisch* | | | | 12,90€ |
| Variation von der Süßkartoffel | | | | | |
| Westfälischer Knochenschinken Zitrus Wildkräuter | | | | | 12,90€ |
| Kartoffelsuppe „Josef“ | | | | | |
| Nordseekrabben geröstetes Bauernbrot aus unserer Hofbäckerei | | | | | 8,50€ |
| Apfel-Sellerieschaumsuppe mit Walnuss-Croûtons | *vegetarisch* | | | | 8,50 € |

Hauptgänge

| | | | | | |
|---|----------------------|--|--|--|---------|
| Stulle vom Räucherlachs | | | | | |
| Bauernbrot Frischkäse Senf-Dillsauce | | | | | 16, 50€ |
| Käsespätzle | *vegetarisch* | | | | |
| Schmorzwiebeln Feldsalat | | | | | 16,40€ |
| Gebrautes Fjordforellen-Filet mit Zitronengras-Sauce | | | | | |
| geröstetes Kürbispüree Pak Choi | | | | | 23,50€ |
| Wolfsbarsch mit Safran-Sauce | | | | | |
| gefüllte Zucchini Pinienkern-Risotto | | | | | 24,50€ |
| In Rotwein geschmorte Ochsenbacke | | | | | |
| sautierter Mangold Kräuter-Kartoffelstampf | | | | | 24,90€ |
| Wiener Schnitzel vom Kalb | | | | | |
| Bratkartoffeln Zitrone Kaper Sardelle Kopfsalat mit Omas Dressing | | | | | 24,90€ |
| Rumpsteak mit Pfefferjus | | | | | |
| Speckbohnen-Röllchen Rosmarinkartoffeln | | | | | 28,90€ |

Desserts

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--------|
| Sorbet-Variation von unsern Hofbeeren | | | | | |
| Johannisbeere Erdbeere Himbeere | | | | | 7,90€ |
| Westfälisches Dessert | | | | | |
| Apfel-Tarte mal anders Mandeleis | | | | | 7,90€ |
| Dessertteller | | | | | |
| von allem etwas | | | | | 10,50€ |

Käse

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|-------|
| Unser Käseteller | | | | | |
| 3 Sorten Früchtebrot Erdbeer-Chutney | | | | | 8,90€ |

Unser westfälisches Menü
ab August 2023

Vorspeise

Tomatenmousse

Basilikumöl | pikante Croutons | Feldsalat

Hauptgang

Zweierlein von der Ente mit Preiselbeer-Jus
gestovter Spitzkohl | gebackene Kartoffelkrapfen

Dessert

Williams-Christ-Birne aus eigener Ernte

Birnenkompott | Joghurteis | Espuma

Menüpreis: 44,00 €