

Menükarte Hotelrestaurant

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

Vorspeisen/Zwischengänge

Knackiger Herbstsalat	*vegetarisch*				
Apfel Birne Nussdressing		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€
Pochiertes Ei	*vegetarisch*				
Champignons Kartoffelrösti Feldsalat					13,90€
Geeister Blumenkohl					
Chicorée Röstzwiebel-Espuma Birne					12,90€
Kartoffelsuppe „Josef“					
Nordseekrabben geröstetes Bauernbrot aus unserer Hofbäckerei					8,50€
Kürbiscremesuppe	*vegetarisch*				
Kürbiskerne Kürbiskern-Öl					8,50 €

Hauptgänge

Strammer Max					
Bauernbrot Gurkensalat Westfälischer Schinken Spiegelei					16, 50€
Kürbisrisotto	*vegetarisch*				
Rucola Ziegenkäse					16,40€
Gebratenes Doradenfilet mit Safransauce					
sautierter Spinat lila Kartoffelstampf					23,50€
Zanderfilet im Speckmantel mit Rieslingsauce					
Apfel-Sauerkraut Salzkartoffeln					25,50€
Geschmortes Wildgulasch mit Preiselbeeren					
Rahmwirsing Schupfnudeln					23,90€
Wiener Schnitzel vom Kalb					
Bratkartoffeln Zitrone Kaper Sardelle Kopfsalat mit Omas Dressing					24,90€
Krosse Maispoularde in heller Geflügelsauce					
Schmorgemüse gebackene Polenta-Sticks					24,90€

Desserts

Sorbet-Variation von unseren Hofbeeren					
Johannisbeere Erdbeere Himbeere					7,90€
Westfälisches Dessert					
Geschmorter Apfel, mit Butterkeks gefüllt Pumpernickel-Eis Vanillesauce					7,90€
Dessertteller					
von allem etwas					10,50€

Käse

Unser Käseteller					
3 Sorten Käse Früchtebrot Brombeer-Chutney					8,90€

Unser westfälisches Menü **ab Oktober 2023**

Vorspeise

Tatar vom gebeizten Lachs
süß-saurer Kürbis | Sauerampfer
14,00 €

Hauptgang

Rehrücken unter der Dörrobst-Kruste
gerösteter Rosenkohl | Steckrüben | Jus
29,00 €

Dessert

Schokoladenmousse
Karamell | Erdnuss-Eis | Quitte
12,00 €

Menüpreis 44,00 €