

Menükarte Hotelrestaurant

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

Vorspeisen/Zwischengänge

Knackiger Wintersalat	*vegetarisch*				
Apfel Radieschen Balsamicodressing		klein	7,80€	groß	9,80€
- zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust		klein	12,50€	groß	14,50€
- zusätzlich mit gratiniertem Ziegenkäse		klein	12,50€	groß	14,50€
Geflügel-Pastete					10,50€
Feldsalat schwarze Walnuss Rote Bete					
Tomaten-Bärlauch-Brotsalat	*vegetarisch*				9,50€
Büffelmozzarella Pinienkerne					
Kartoffelsuppe „Josef“					8,50€
Nordseekrabben geröstetes Bauernbrot aus unserer Hofbäckerei					
Waldpilz-Brühe	*vegetarisch*				8,50€
eigene Einlage					

Hauptgänge

Strammer Max					16,50€
Bauernbrot Kartoffelsalat Westfälischer Schinken Spiegelei					
Pochierte Eier mit Dijon-Senfsauce	*vegetarisch*				16,90€
Kartoffel-Spinat-Stampf					
Gebratenes Filet vom roten Wels					22,90€
Zitronen-Hollandaise Gurken-Dill-Gemüse Perlgrauen-Risotto					
Gebratenes Doradenfilet mit Weißweinsauce					25,50€
mit Paprika gefüllte Artischocke Sellerie-Püree					
Rumpsteak mit Schmorzwiebel-Jus					28,50€
Hausgemachter Krautsalat Kartoffelbällchen					
Wiener Schnitzel vom Kalb					26,90€
Bratkartoffeln Zitrone Kaper Sardelle Kopfsalat mit Omas Dressing					
Geschmorte Ochsenbacke in Schmorsauce					25,90€
Salbei-Möhren Kräuter-Kartoffeln					

Desserts / Käse

Sorbet-Variation von unseren Hofbeeren					8,90€
Brombeere Apfel-Zitrone Himbeere					
Westfälische Quarkbällchen					8,90€
Apfelkompott Vanilleeis					
Dessertteller von hofeigenen Produkten					10,90€
Himbeersorbet Quarkbällchen Apfelkompott Rote Grütze Schmand-Parfait					
Unser Käseteller					10,90€
3 Sorten Käse Früchtebrot Feigen-Chutney					



Unser westfälisches Menü ab März 2024

Tatar vom gebeizten Lachs
eingelegte Radieschen | Brunnenkresse | Kaviar
15,90 €

Waldpilz-Brühe
mit eigener Einlage
8,50 €

Gefülltes Schweinefilet mit Malzbier-Jus
geschmolzener Lauch | Schupfnudeln
25,90 €

Lauwarmer Brownie
Rote Grütze | Schmand-Parfait
8,90 €

4-Gang-Menü: 54,00 €

3-Gang-Menü: 49,00 € *(ohne Brühe)*