

Unsere Klassiker

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

Vorspeisen/Zwischengänge

Knackiger Wintersalat	*vegetarisch*				
Beerendressing Apfel		klein	7,80€	groß	9,80€
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen		klein	12,80€	groß	14,80€
- mit gratiniertem Ziegenkäse		klein	12,80€	groß	14,80€
Kartoffelsuppe					
Mettwurst Croûtons					9,50€
Frisches Rindertatar (ca. 80g) mit Graubrot					
Senf Ei Kapern Sardelle Essiggurke					13,90€

Hauptgänge

Unser westfälisches Brotzeitbrett					
Westfälischer Knochenschinken Leberwurst Pfefferbeißer Käse hausgemachter Gurkensalat Spiegelei					19,50€
Bandnudeln in Zitronenbutter	*vegetarisch*				
Waldpilze der Saison Bergkäse Rucola					19,90€
Im Ganzen gebratener Wolfsbarsch (ca. 320g) von Niehues aus Albersloh / NRW					
Mandelbutter Kohlrabi-Kerbelgemüse Kartoffelpüree					26,50€
Wiener Schnitzel vom Kalb					
Bratkartoffeln Zitrone Kaper Sardelle Kopfsalat mit Omas Dressing					26,90€

Desserts / Käse

Dreierlei Sorbets von hofeigenen Früchten					8,90€
Unser Käseteller					
3 Sorten Käse Pumpernickel Früchte-Chutney					9,90€

Aktuelle Speisekarte Hotelrestaurant

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

Vorspeisen /Zwischengänge

Pastinaken-Cremesuppe *vegetarisch* Pastinaken-Stroh Schnittlauchschaum	8,90 €
Riesengarnele mit geröstetem Sesamschaum Asiatischer Möhrensalat	14,90 €
Lauwarmer, gegrillter Chicorée *vegetarisch* Rettichsalat Orange	11,90 €
Rote Bete Carpaccio Meerrettich Apfel geräucherter Aal	14,90 €
Gebackene Wachtelkeule Wildkräuter Selleriecreme Preiselbeersauce	13,90 €

Hauptgänge

Hausgemachte Käsespätzle *vegetarisch* Röstzwiebeln marinierter Feldsalat	19,90€
gebratenes Doradenfilet mit Paprikasauce Chinakohl Paprika Zwiebel Drillinge	26,50 €
Roastbeef mit Schmorzwiebeln wilder Brokkoli Haselnuss Kartoffelkroketten	32,50 €
Krosser Schweinebauch Grünkohl Röstkartoffeln Senfsauce	24,50 €
In Rotwein geschmorte Rinderrouladen Bratensauce Rahmwirsing Kartoffelgratin	25,50 €

Desserts

Unser westfälisches Dessert Schokoladenmousse flambierte Birne Haferflocken-Crunch	9,90 €
Tartelette mit Mandel und Vanille Orangensorbet	9,90 €



Unser westfälisches Menü ab Januar 2025 *

Lauwarmer, gegrillter Chicorée
Rettichsalat | Orangen

Riesengarnele mit geröstetem Sesamschaum
Asiatischer Möhrensalat

Roastbeef mit Schmorzwiebeln
wilder Brokkoli | Haselnuss | Kartoffelkroketten

Schokoladenmousse
Flammierte Birne | Haferflocken-Crunch

3-Gang-Menü: 49,50 € (ohne Riesengarnele)
4-Gang-Menü: 56,90 €

* Bitte beachten Sie: Im Hinblick auf unsere Küchenzeiten
sind Menüs nur bis 20.00 Uhr bestellbar.