

Westfälische Gerichte und Klassiker

.....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					15,90€
Pumpernickel-Taler					
geräucherte Forelle Sahnemeerrettich					13,90€

Hauptgänge

Unser westfälisches Brotzeitbrett					
Westfälischer Knochenschinken Leberwurst Pfefferbeißer Käse hausgemachter Gurkensalat Spiegelei					19,90€
gebratene Potthucke					
Mettenden Crème fraîche					21,50€
Spinatknödel	*vegetarisch*				
Waldpilze der Saison Bergkäse Rucola					21,90€
Im Ganzen gebratener Wolfsbarsch (ca. 320g) von Niehues aus Albersloh / NRW					
Mandelbutter Kohlrabi-Kerbelgemüse Kartoffelpüree					27,90€
Wiener Schnitzel vom Kalb					
Bratkartoffeln Zitrone Kaper Sardelle Kopfsalat mit Omas Dressing					27,90€

Desserts / Käse

Unser westfälisches Dessert					
Windbeutel Mascarponecreme Schwarze Johannisbeere					10,90€
Unser Käseteller					
3 Sorten Käse Pumpernickel Früchte-Chutney					12,90€

Aktuelle Speisekarte Hotelrestaurant

Tradition und Moderne.....

Vorspeisen /Zwischengänge

Rote Bete-Cremesuppe	*vegetarisch*	
Rote Bete Apfel Walnuss		9,50 €
Rinderkraftbrühe		
mit kleinen Teigtaschen		9,50 €
Feldsalat mit Kartoffeldressing	*vegetarisch*	
Brotchips Granatapfelkerne		13,90 €
gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce		15,90 €
Röstitaler Endiviensalat		
marinierter Kalbstafelspitz		15,90 €
Meerrettichsauce eingelegtes Gemüse		

Hauptgänge

Cremiges Kräuterrisotto	*vegetarisch*	
Brokkoli Parmesan Zitrone		19,90 €
gebratenes Zanderfilet mit Dillsauce		
gebackener Porree Perlgraupen-Risotto		27,50 €
Saltimbocca Schweinerücken von Hof May		
Wurzel- Gemüse Rosmarinkartoffeln		27,50 €
Kalbrückensteak (ca. 180g) unter der Kräuterkruste		
Altbiersauce Speckbohnen Kartoffelkräpfen		33,50 €
In Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen		
gestovter Spitzkohl Selleriecreme		26,50 €

Desserts

Dreierlei Sorbets von hofeigenen Früchten		9,90 €
Variation vom Apfel		
Panna Cotta Tarte Tatin Vanilleeis		10,90 €



Unser westfälisches Menü ab Februar 2025 *

gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Röstitaler | Endiviensalat

Rinderkraftbrühe
mit kleinen Teigtaschen

Saltimbocca vom Schweinerücken von Hof May
Wurzel- Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Variation vom Apfel
Panna Cotta | Tarte Tatin | Vanilleeis

oder

Unser Käseteller
3 Sorten Käse | Pumpernickel | Früchte-Chutney

3-Gang-Menü: 51,90 € *(ohne Suppe)*

4-Gang-Menü: 59,90 €

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