

Westfälische Gerichte und Klassiker

.....immer wieder gerne

Vorspeisen/Zwischengänge

| | | | | | |
|--|----------------------|-------|--------|------|--------|
| Knackiger Frühlingsalat | *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€ |
| Lauwarmes geräuchertes Forellenfilet | | | | | 13,90€ |
| Wurzelgemüse-Vinaigrette Sahnemeerrettich Pumpernickel | | | | | |

Hauptgänge

| | | | | | |
|--|----------------------|--|--|--|--------|
| Unser westfälisches Brotzeitbrett | | | | | |
| Westfälischer Knochenschinken Leberwurst Pfefferbeißer Käse hausgemachter Gurkensalat Spiegelei | | | | | 19,90€ |
| gebratene Putthucke | | | | | |
| Mettenden Creme 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 | | | | | 10,90 € |
| Honigtörtchen Creme fraîche Brombeere | | | | | |
| Unser Käseteller | | | | | |
| 3 Sorten Käse Pumpernickel Früchte-Chutney | | | | | 12,90€ |

Aktuelle Speisekarte Hotelrestaurant

Tradition und Moderne.....

Vorspeisen /Zwischengänge

| | | |
|--|----------------------|---------|
| Spargelcreme- Suppe Eigene Einlage | *vegetarisch* | 9,00 € |
| Mousse vom Spargel Radicchio Bärlauch | *vegetarisch* | 13,90 € |
| Ceviche vom Wolfsbarsch von Niehues aus Albersloh / NRW Spargelsalat Vinaigrette | | 15,90 € |
| Lauwarmes Zwiebelfleisch (Rind) Senfsauce Röstzwiebeln | | 15,90 € |

Hauptgänge

| | | |
|--|----------------------|---------|
| Gefüllter Bärlauch-Pfannkuchen Spargel Sauce Hollandaise Bergkäse Salat | *vegetarisch* | 19,90 € |
| gebratenes Rotbarbenfilet mit Tomatensugo cremigtes Risotto Frühlingslauch | | 27,50 € |
| gebackene Maishähnchenbrust Romanasalat Parmesandressing Radieschen Brotchips | | 24,50 € |
| Lammkarree an Rosmarinjus glasierte Möhren Kartoffel-Spinat-Stampf | | 33,50 € |
| Portion hofeigener Stangenspargel (Rohgewicht 500g) Salzkartoffeln Sauce Hollandaise | *vegetarisch* | 21,90 € |
| - mit kleinem Kalbschnitzel (120g) | | 36,00 € |
| - mit Zanderfilet (120g) | | 34,00 € |
| - mit rohem und gekochtem Schinken | | 29,00 € |

Desserts

| | |
|---|---------|
| Dreierlei Sorbets von hofeigenen Früchten | 9,90 € |
| Weißes Schokoladenmousse Rhabarber-Ragoût cremiges Erdbeereis | 10,90 € |



Unser Frühlings-Menü 2025

Ceviche vom Wolfsbarsch von Niehues aus Albersloh / NRW

Spargelsalat | Vinaigrette

Spargelcreme -Suppe

Eigene Einlage

Lammkarree an Rosmarinjus

glasierte Möhren | Kartoffel-Spinat-Stampf

Weißes Schokoladenmousse

Rhabarber-Ragoût | cremiges Erdbeereis

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.