

Westfälische Gerichte und Klassiker

... immer wieder gerne

Vorspeisen / Zwischengänge

knackiger Sommersalat	*vegetarisch*				
Beerendressing Beeren		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					
Wurzelgemüse-Vinaigrette Sahnemeerrettich Pumpernickel					13,90 €

Hauptgänge

Unser westfälisches Brotzeitbrett					
westfälischer Knochenschinken Leberwurst Pfefferbeißer Käse hausgemachter Gurkensalat Spiegelei					19,90 €
gebratenes Kartoffelbrot	*vegetarisch*				
Erbse Möhre Wildkräutersalat					21,90 €
gebackene Maishähnchenbrust					
Romana-Salat Parmesandressing Radieschen Brotchips					24,50 €
im Ganzen gebratener Wolfsbarsch (ca. 320g) von Niehues aus Albersloh / NRW					
Mandelbutter Kohlrabigemüse Kartoffelpüree					27,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb					
Bratkartoffeln Zitrone Kaper Sardelle Kopfsalat mit Omas Dressing					27,90 €

Desserts / Käse

Unser westfälisches Dessert					9,90 €
marinierte Erdbeeren Kürbiskern-Eis					
Unser Käseteller					12,90 €
3 Sorten Käse Pumpernickel Früchte-Chutney					

Aktuelle Speisekarte Hotelrestaurant

Tradition und Moderne ...

Vorspeisen / Zwischengänge

Spinatcreme- Suppe *vegetarisch* mit pochiertem Ei Kartoffelstroh	9,00 €
Kohlrabi-Carpaccio mit Kräutermayonnaise eingelegte Pfifferlinge Wildkräutersalat	13,90 €
Tatar vom Wolfsbarsch von Niehues aus Albersloh / NRW Zitronensauerrahm Salat von Zuckerschoten	15,90 €

Hauptgänge

Tagliatelle mit Pfifferlingen *vegetarisch* Zitrone gebackene Kräuter Parmesan	21,90 €
- zusätzlich mit Streifen von der Rinderhüfte	26,50 €
- zusätzlich mit Lachswürfeln	23,50 €
pochiertes Schollenfilet mit Dillsauce auf lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	24,50 €
Schweinerückensteak Strindberg vom Hof May aus der Region Senf-Zwiebel-Kruste Paprika-Chutney hausgemachte Kroketten	26,90 €
geschmorte Lammhaxe im Balsamico-Lack Ragout von grünen und dicken Bohnen Gremolata	24,90 €

Desserts

Dreierlei Sorbets von hofeigenen Früchten	9,90 €
Himbeer-Pistazienschnitte mit Joghurteis	10,90 €