

# Westfälisch Rustikal

mit unseren Klassikern.....immer wieder gerne

## Vorspeisen/Zwischengänge

---

<b>knackiger Sommersalat</b>	<b>*vegetarisch*</b>				
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€
<b>Kartoffelsuppe</b>					
Mettwurst   Croûtons					9,50€
<b>Frisches Rindertatar (ca. 80g) mit Graubrot</b>					
Senf   Ei   Kapern   Sardelle   Essiggurke					15,90€
<b>lauwarmes geräuchertes Forellenfilet</b>					
Wurzelgemüse-Vinaigrette   Sahnemeerrettich   Pumpernickel					13,90€

## Hauptgänge

---

<b>gebackene Maishähnchenbrust</b>					
Romana Salat   Parmesandressing   Radieschen   Brotchips					24,50€
<b>Unser Strammer Max</b>					
westfälischer Knochenschinken   saure Gurken					
hausgemachter Möhrensalatsalat   2 Spiegeleier					21,50€
<b>Frische Tagliatelle</b>	<b>*vegetarisch*</b>				
Zucchini   Aubergine   Paprika   Mini-Mozzarella   Basilikum					21,90€
<b>Im Ganzen gebratener Wolfsbarsch (ca. 320g) von Niehues aus Albersloh / NRW</b>					
Mandelbutter   Kohlrabi-Gemüse   Kartoffelpüree					27,90€
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>					
Bratkartoffeln   Zitrone   Kaper   Sardelle   Kopfsalat mit Omas Dressing					27,90€

## Desserts / Käse

---

<b>Unser westfälisches Dessert</b>					
Schokoladen-Brownie mit Frischkäse   Beeren   Eis von schwarzer Johannisbeere					9,90€
<b>Unser Käseteller</b>					
3 Sorten Käse   Pumpernickel   Früchte-Chutney					12,90€

# Aktuelle Speisekarte Hotelrestaurant

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

## Vorspeisen / Zwischengänge

---

<b>Tomatensuppe</b>	<b>*vegetarisch*</b>	9,50€
Rucola-Espuma   Artischockenchips		
<b>Eingelegte Wassermelone</b>		13,90€
mit Gurken-Relish   Fetakäse		
<b>Westfälisches Crostini</b>		15,90€
Roastbeef   Remoulade   Friséé-Salat		

## Hauptgänge

---

<b>Backkartoffel mit Pfifferlingen</b>	<b>*vegetarisch*</b>	22,90€
Zwiebelsauce   feiner Kräutersalat		
<b>Confierter Lachs mit Zitronen-Hollandaise</b>		25,50€
gebratene Kartoffelplätzchen   Maissalat		
<b>Doradenfilet mit Zitronengras-Schaum</b>		25,50€
Mini-Pak Choi   Ingwer   Sesam   Süßkartoffelcreme		
<b>Rinderfilet vom Deutschen Rind (180g) mit tomatisierter Pfefferjus</b>		36,90€
sautierter Spinat   Pinienkerne   Kartoffelgratin		
<b>Kalbsblankett mit Portweinschalotten</b>		27,90€
Zuckerschoten   Möhre   Champignon   Reis		

## Desserts

---

<b>Dreierlei Sorbets von hofeigenen Früchten</b>		9,90€
mit Beeren-Dekoration		
<b>Eingelegte Zwetschgenröster (alkoholhaltig)</b>		10,90€
Mandeleis   Streusel		