

Westfälisch Rustikal

mit unserem 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€

Rindertatar (ca. 80g) mit Graubrot

Senf | Ei | Kapern | Sardelle | Essiggurke 15,90€

lauwarmes geräuchertes Forellenfilet

Wurzelgemüse-Vinaigrette | Sahnemeerrettich | Pumpernickel 13,90€

Hauptgänge

gebackene Maishähnchenbrust

Romana Salat | Parmesandressing | Radieschen | Brotchips 24,50€

Unser Strammer Max

Westfälischer Knochenschinken | saure Gurken
hausgemachter Möhrensalsalat | 2 Spiegelei 21,50€

frische Tagliatelle mit Pfifferlingen

vegetarisch 21,90€
Zucchini | Aubergine | Paprika | mini Mozzarella | Basilikum

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 29,90€

Desserts / Käse

Unser westfälisches Dessert

In Portwein eingelegte Birne | Walnuss-Krokant-Eis 9,90 €

Unser Käseteller

3 Sorten Käse | Pumpernickel | Früchte-Chutney 12,90 €

Aktuelle Speisekarte Hotelrestaurant

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

Vorspeisen /Zwischengänge

Zwiebel- Suppe *vegetarisch* Käsecrouton	9,50 €
gebeizter Lachs Maissud eingelegter Rettich Dillöl	14,90 €
Tomatencarpaccio*vegetarisch* Ziegenkäsecreme Friseé Brotchips	13,90 €

Hauptgänge

glasierte Gnocchi in Kürbissauce *vegetarisch* Blumenkohl gerösteten Haselnüssen	22,90€
Lachsforelle in Butter gebraten Mandel-Brokkoli cremiges Risotto	25,50 €
Zanderfilet in Tomatensauce gebratenen Romanasalat Kartoffel-Kürbiströsti	27,50 €
Schweinekotelett in Portweinschalotten-Sauce Sautiertem Spitzkohl Kräuter-Kroketten	26,90€
geschmorte Ochsenbacken in Rotweinsauce grünen Bohnen Selleriecreme	28,90€

Desserts

Dreierlei Sorbets von Hofeigenen Früchte mit Dekoration	9,90€
Crème brûlée von der Vanille mit Himbeerreis	10,90 €