

# Westfälisch Rustikal

mit unserem Klassiker.....immer wieder gerne

## Vorspeisen/Zwischengänge

---

<b>knackiger Frühlingssalat</b>	<b>*vegetarisch*</b>				
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€
<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>					13,90€
Wurzelgemüse-Vinaigrette   Sahnemeerrettich   Pumpernickel					

## Hauptgänge

---

<b>gebackene Maishähnchenbrust</b>					
Romana Salat   Parmesandressing   Radieschen   Brotchips					24,50 €
<b>Unser westfälisches Brotzeitbrett</b>					
westfälischer Knochenschinken   Leberwurst   Pfefferbeißer   Käse hausgemachter Gurkensalat   Spiegelei					21,50€
<b>gebratene Putthucke</b>					
Mettendchen   Creme fraîche					21,50€
<b>Spinatknödel *vegetarisch*</b>					
Waldpilze der Saison   Bergkäse   Rucola					21,90€
<b>im Ganzen gebratener Wolfsbarsch (ca. 320g) von Niehues aus Albersloh / NRW</b>					
Mandelbutter   Kohlrabi-Kerbelgemüse   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>					10,90 €
Honigtörtchen   Creme fraiche   Brombeere					
<b>Unser Käseteller</b>					12,90 €
3 Sorten Käse   Pumpernickel   Früchte-Chutney					

# Aktuelle Speisekarte Hotelrestaurant

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

## Vorspeisen /Zwischengänge

---

<b>Spargelcreme- Suppe *vegetarisch*</b> eigene Einlage	9,00 €
<b>Mousse vom Spargel *vegetarisch*</b> Radicchio   Bärlauch	13,90 €
<b>Ceviche vom Wolfsbarsch von Niehues aus Albersloh / NRW</b> Spargelsalat   Vinaigrette	15,90 €

## Hauptgänge

---

<b>gefüllter Bärlauch Pfannkuchen *vegetarisch*</b> Spargel   Hollandaise   Bergkäse   Salat	19,90 €
<b>gebratenes Rotbarbenfilet mit Tomatensugo</b> cremigtes Risotto   Frühlingslauch	27,50 €
<b>gebackene Maishähnchenbrust</b> Romana Salat   Parmesandressing   Radieschen   Brotchips	24,50 €
<b>Lammkarree an Rosmarinjus</b> glasierte Möhren   Kartoffel-Spinat-Stampf	33,50 €
<b>Portion hofeigener Stangenspargel (Rohgewicht 500g) *vegetarisch*</b> Salzkartoffeln   Sauce Hollandaise	21,90 €
- kleines Kalbschnitzel 120g	36,00 €
- Zanderfilet 120g	34,00 €
- roher und gekochter Schinken	29,00 €

## Desserts

---

<b>Dreierlei Sorbets von Hofeigenen Früchte</b>	9,90€
<b>Weißes Schokoladenmousse</b> Rhabarber-Ragout   cremiges Erdbeereis	10,90 €