

Das geht immer...

Vorweg

knackiger Blattsalat **vegetarisch**

Beerendressing Apfel Gurke Tomate	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 „Josef“

Nordseekrabben geröstetes Bauernbrot aus unserer Bäckerei	10,50 €
---	---------

Carpaccio vom Rind

Rucola Parmesan Cipriani-Sauce	15,90 €
------------------------------------	---------

Hauptspeisen

unser Strammer Max

westfälischer Knochenschinken Graubrot hausgemachter Gurkensalat Spiegelei	16,50 €
---	---------

frische Bandnudeln **vegetarisch**

Waldpilze der Saison Parmesanschaum Kresse-Salat	19,90 €
--	---------

Rumpsteak „Strindberg“

Steakhouse Fries bunter Blattsalat	33,90 €
--------------------------------------	---------

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Beurre blanc gebackener Porree Limonen-Kartoffelpüree	26,50 €
---	---------

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln Speck Zwiebel Zitrone Kaper Sardelle Kopfsalat mit Omas Dressing	29,90 €
--	---------

Abschluss

Sorbet-Variation von unseren Hofbeeren

Erdbeeren Himbeeren Brombeere	9,80 €
-----------------------------------	--------

unser Käseteller

3 Sorten Käse Pumpernickel Fruchtmarmelade	12,90 €
--	---------

Lieblinge im Herbst...

Vorweg

gebeiztes Lachsfilet

Kräuter-Käse-Pannacotta | Kartoffelstroh | Orangen-Honig-Sud 14,50 €

Scheiben von der geräucherten Entenbrust

Waldorfsalat | Preiselbeere | Feldsalat | Croûtons 14,90 €

Hauptspeisen

Kürbis-Risotto

vegetarisch

konfierte Kirschtomate | Rucola | Ziegenkäse 19,90 €

Kabeljaufilet mit Senfsauce

glasierte Möhre mit Ingwer | Erbsencreme 25,50 €

Ragoût vom heimischen Reh

Pilze | Weintrauben | Speck | Gnocchi 29,50 €

gefülltes Schweinefilet mit Apfel und Zwiebel

Jus | Wirsing | Kräuter-Kartoffelstampf 26,90 €

knusprige halbe Ente

Madeira-Jus | Rote Bete | Kartoffelklöße 28,50 €

Für 2 Personen:

Chateaubriand, 500g auf Toast

Pfeffersauce | Herzoginkartoffeln | Speck-Bohnen-Bündchen 69,90 €

Abschluss

Orangen Creme Brûlée

Früchte | Minze | Hippe 10,50 €



Unser westfälisches Menü ab Oktober

Rote Bete Carpaccio

Meerrettich | Wildkräuter | Pumpernickel

Apfelchips | Walnuss

12,50€

Kürbiscremesuppe

Steinpilz-Espuma | Kürbiskerne | Kürbiskernöl

11,50€

geschmortes Ochsenbäckchen an Thymianjus

glasierte Schwarzwurzel | Steckrüben Mus

29,50

lauwarmer Apfel-Crumble

Vanilleeis

10,50

3-Gang-Menü: 49,50 €

(ohne Rote Bete Carpaccio)

4-Gang-Menü: 56,50 €