

Westfälisch Rustikal

mit unseren Klassikern.....immer wieder gerne

Vorspeisen/Zwischengänge

Knackiger, herbstlicher Salat

vegetarisch

Apfel | Nüsse

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

13,90€

Wurzelgemüse-Vinaigrette | Sahnemeerrettich | Pumpernickel

Hauptgänge

gebackene Maishähnchenbrust

Romana-Salat | Parmesandressing | Radieschen | Brotchips

24,50€

Unser Strammer Max

Westfälischer Knochenschinken | saure Gurken

hausgemachter Kartoffelsalat | 2 Spiegeleier

19,50€

Hausgemachte Spinatknödel

vegetarisch

sautierte Pilze | Parmesanschaum | Rucola

21,90€

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln | Zitrone | Kaper | Sardelle | Kopfsalat mit Omas Dressing

28,90€

Desserts / Käse

Unser westfälisches Dessert

Zimtschnitte | Bratapfel-Eis

9,90 €

Unser Käseteller

3 Sorten Käse | Pumpernickel | Früchte-Chutney

12,90€

Aktuelle Speisekarte

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

Vorspeisen /Zwischengänge

Kürbiscremesuppe Kürbisöl-Espuma	*vegetarisch*	9,50€
Wildbrühe mit Pistazien-Eierstich Gemüseperlen Sherry		10,90€
Rote-Bete-Carpaccio Walnuss Ziegenkäse-Creme Feldsalat	*vegetarisch*	13,90€

Hauptgänge

glasierte Gnocchi in Kürbissauce Blumenkohl geröstete Haselnüsse Kräutersalat	*vegetarisch*	22,90€
Lachsforelle unter einer Kartoffelkruste getrübelter Porree Dauphine-Kartoffeln		26,50€
Zanderfilet in Safransauce Apfel-Sauerkraut Kartoffelpüree		26,50€
gefülltes Schweinefilet mit Backpflaumen in Malzbiersauce Kartoffelplätzchen wilder Brokkoli		27,90€
Geschmorte Ochsenbacken in Rotweinsauce Selleriecreme Rosenkohlblätter		28,90€

Desserts

Dreierlei Sorbets von hofeigenen Früchten	9,90€
Crème brûlée von der Vanille mit Honig-Eis	10,90€