

Das geht immer...

Vorspeisen / Zwischengänge

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 Hofbäckerei				10,50€
--	--	--	--	--------

Carpaccio vom Rind

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

Hauptgänge

unser Strammer Max

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

frische Tagliarini *vegetarisch*

Blattspinat Pilze Parmesanschaum				19,90€
--------------------------------------	--	--	--	--------

Rumpsteak „Strindberg“

Senf-Zwiebel-Kruste Steakhouse Fries bunter Blattsalat				33,90€
--	--	--	--	--------

Zanderfilet, auf der Haut gebraten

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

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln Zitrone Kaper Sardelle Preiselbeeren Kopfsalat mit Omas Dressing				29,90€
---	--	--	--	--------

Desserts / Käse

Sorbet-Variation von hofeigenen Beeren

Erdbeere Himbeere Brombeere				9,80€
---------------------------------	--	--	--	-------

Unser Käseteller

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

Lieblinge im Herbst...

Vorspeisen / Zwischengänge

gebeiztes Lachsfilet

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

Scheiben vom rosa gegarten Roastbeef

Baguette aus unserer Hofbäckerei | Remoulade | Frisée 14,90 €

Hauptgänge

Butternut-Kürbisschnitzel

vegetarisch

Kräutersauce | Endiviensalat 19,90€

gebratenes Schellfischfilet mit Rote-Bete-Schaum

sautierter Spinat | Perlgraupen 27,50€

Ragoût vom heimischen Reh

Pilze | Weintrauben | Speck | Gnocchi 29,50€

gebratener Spanferkelrücken

Malzbiersauce | Spitzkohl | Brezel-Knödel 25,90€

Brust vom Schwarzfederhuhn

Portwein-Jus | Kürbis-Risotto | Lauchzwiebel 26, 50€

Dessert

Beeren-Grütze

Schmand-Eis | Minze | Crumble 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 €