

Menükarte Hotelrestaurant

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

Vorspeisen/Zwischengänge

Knackiger Sommersalat *vegetarisch*				
Erdbeerdressing Radieschen Gurke	klein	7,80€	groß	9,80€
Caesar Salad mit Parmesandressing				11,80€
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen				16,50€
Gebratener Chicorée im Speckmantel				11,50€
Rotweinatorange feiner Salat				
Kartoffelsuppe „Josef“				7,50€
Nordseekrabben Croutons				
Erdbeer-Gazpacho				7,90€
Gegrillte Garnele Brotchip				

Hauptgänge

Westfälischer Strammer Max				
Brot aus unserer Hofbäckerei westf. Schinken Spiegelei Kartoffelsalat Essiggurken				14,50€
Pfifferling-Risotto *vegetarisch*				16,90€
Sesam wilder Broccoli				
Gebratenes Doradenfilet				24,50€
Kartoffel-Olivenpüree Zitronenpesto Pimentos				
Pochiertes Lachsfilet in Erbsensauce				24,50€
Cous-Cous Curry-Fenchel				
Wiener Schnitzel vom Kalb				24,90€
Bratkartoffeln Zitrone Kaper Sardelle Kopfsalat mit Omas Dressing				
Ochsenbäckchen, in Rotwein geschmort				24,90€
Spitzkohl Kartoffel-Muffin				

Dessert

Dreierlei Sorbet				7,90€
von unseren Hofbeeren				
Unser Dessertteller vom Hof mit eigenen Produkten				
Cremiges Gebackenes Eis Erfrischendes Knuspriges	klein	9,50€	groß	13,50€
Unser Käseteller				
Früchtebrot hausgemachtes Pflaumenmus nach Omas Rezept	klein	8,90€	groß	13,90€

Unser westfälisches Menü
ab Juli 2022

Vorspeise

Pfifferlingessenz

Ziegenkäse-Ravioli | Kräuter
9,90€

Hauptgang

Perlhuhnbrust mit Spinat und Sonnenblumenkernen gefüllt

geröstetes Selleriepüree | römische Gnocchi
26,90€

Dessert

Quarktörtchen

flambierte Himbeeren
8,90 €

Menüpreis 39,90 €