

# Menükarte Hotelrestaurant

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

## Vorspeisen/Zwischengänge

<b>Knackiger Sommersalat</b> Erdbeerdressing   Radieschen   Gurke	<b>*vegetarisch*</b>	klein	7,80€	groß	9,80€
<b>Endiviensalat mit Trauben und Walnüssen</b> - mit gratiniertem Ziegenkäse - mit Maispouardenbrust	<b>*vegetarisch*</b>				12,80€ 13,90€ 13,90€
<b>Gebratenes Rindertatar</b> Pumpernickel   Gurkensalat					13,50€
<b>Kartoffelsuppe „Josef“</b> Nordseekrabben   Croutons					7,90€
<b>Tomatenssenz mit Kräuterfrittaten</b> Tomatenwürfel   Basilikum					7,90€

## Hauptgänge

<b>Westfälischer Strammer Max</b> Brot aus unserer Hofbäckerei   westf. Schinken   2 Spiegeleier   Kartoffelsalat   Essiggurken					16,50€
<b>Spinatknödel</b> Pfifferlinge a la Crème   Bergkäse	<b>*vegetarisch*</b>				18,90€
<b>Lachsfilet mit Kartoffelkruste</b> Champagnersauce   Potthucke   Rahmsauerkraut					24,50€
<b>Gebratenes Kabeljaufilet</b> Süßkartoffeln   getrüffelter Spitzkohl   Sonnenblumenkerne					24,50€
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> Bratkartoffeln   Zitrone   Kaper   Sardelle   Kopfsalat mit Omas Dressing					24,90€
<b>Gegrilltes Flanksteak</b> Pfefferjus   Lauch-Kartoffelgratin   Kürbis-Chutney					26,90€

## Dessert

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

**Unser westfälisches Menü**  
**im September 2022**

**Suppe**

**Kürbiscreme-Suppe**

Garnele | Chips | Crème Fraîche  
12,50€

**Hauptgang**

**Geschmorte Hochrippe mit Zwiebeljus**

Bohnen | Rinder-Maultaschen  
24,90€

**Dessert**

**Brombeere aus eigener Ernte**

Nougatmousse | Florentiner  
8,90 €

**Menüpreis 39,90 €**