

Menükarte Hotelrestaurant

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

Vorspeisen/Zwischengänge

Knackiger Salat *vegetarisch*				
Gurke Tomate Radieschen	klein	7,80€	groß	9,80€
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	klein	14,50€	groß	16,50€
- mit gebratenen Garnelen	klein	14,50€	groß	16,50€
Marinierter Kohlrabi *vegetarisch*				
Kerbelvinaigrette Limettencreme knusprige Möhren				9,50€
Carpaccio vom Rind				
Senf-Mayonnaise Rucola Parmesan				14,90€
Kartoffelsuppe „Josef“				
Nordseekrabben geröstetes Bauernbrot aus unserer Hofbäckerei				8,50€
Kräuterschaumsuppe *vegetarisch*				
Pochiertes Ei Kartoffelstroh				8,50€

Hauptgänge

Westfälischer Strammer Max				
Bauernbrot Schinken 2 Spiegeleier Kartoffelsalat				16,50€
Frische Bandnudeln *vegetarisch*				
Bärlauch Büffelmozzarella				19,90€
Lachsfilet, in Nussbutter gegart				
Sauce Hollandaise Spinat glasierte Kartoffeln				24,90€
Wiener Schnitzel vom Kalb				
Bratkartoffeln Zitrone Kaper Sardelle Kopfsalat mit Omas Dressing				24,90€
Gebackene Lammkoteletts				
Gefüllte Artischocke gebratene Gnocchi				26,90€
Kalbsleber „Berliner Art“				
Apfel Zwiebel Kartoffelpüree				25,90€

Dessert

Schokoladentarte				
Karamell Blaubeersorbet				8,90€
Unser Dessertteller vom Hof mit eigenen Produkten				
Cremiges Gebackenes Erfrischendes Knuspriges Eis	klein	9,50€	groß	13,50€
Unser Käseteller				
Früchtebrot hausgemachtes Pflaumenmus nach Omas Rezept	klein	8,90€	groß	13,90€

Unser westfälisches Menü
ab März 2023

Vorspeise

Mousse von der Forelle
karamellierte Radieschen | Frisée-Salat | Kaviar
16,90€

Hauptgang

Rumpsteak mit Zwiebelsauce
Grüne Bohnenbündchen | Kartoffelgratin
28,90€

Dessert

Grieß-Soufflé
heiße Himbeeren | Himbeersorbet im Glas
9,90€

Menüpreis 44,00 €