

Unsere Klassiker

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

Vorspeisen/Zwischengänge

Knackiger Sommersalat	*vegetarisch*				
Beerendressing Apfel		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					8,50€
Frisches Rindertatar (ca. 80g) mit Graubrot					
Senf Ei Kapern Sardelle Essiggurke					13,90€

Hauptgänge

Unser westfälisches Brotzeitbrett					
Westfälischer Knochenschinken Leberwurst Pfefferbeißer Käse hausgemachter Gurkensalat Spiegelei					19,50 €
Bandnudeln in Zitronenbutter	*vegetarisch*				
Waldpilze der Saison Bergkäse					19,90€
Im Ganzen gebratener Wolfsbarsch aus der Region					
Mandelbutter Kohlrabi-Kerbelgemüse Kartoffelpüree					24,50€
Wiener Schnitzel vom Kalb					
Bratkartoffeln Zitrone Kaper Sardelle Kopfsalat mir Omas Dressing					26,90€

Desserts / Käse

Dreierlei Sorbets von hofeigenen Früchten					8,90€
Unser Käseteller					
3 Sorten Käse Pumpernickel Früchte-Chutney					9,90€

Aktuelle Speisekarte Hotelrestaurant

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

Vorspeisen/Zwischengänge

Gurken-Buttermilch-Kaltschale *vegetarisch* Kresse Brotchip	8,50€
Suppe vom Blumenkohl *vegetarisch* gebackener Blumenkohl Curry-Kokosschaum	8,50€
Caesar-Salad *vegetarisch* Römersalat Parmesandressing Croûtons - mit Hähnchenbrust	9,90€ 14,80€
Gebeizter Lachs Radieschen-Salat Zitronen-Crème-Fraîche	13,90€
Forellenfilet an Weißweinsauce Kartoffelcreme Apfel-Zwiebel-Chutney	14,80€

Hauptgänge

Zucchini, gefüllt mit mediterranem Gemüse *vegetarisch* Tomaten-Sugo Kräuterreis	19,90€
Seesaibling an Safransauce sautierter Mangold cremiges Graupen-Risotto	24,50€
Lammragoût mit Rosmarin glasierte Spinatknödel Schmorgemüse	24,50€
Tournedos vom Schweinefilet Geräucherter Paprikaschaum Bohnenragoût	28,50€
Rinderfiletsteak unter der Kräuterkruste Thymianjus hausgemachte Kartoffel-Wedges bunter Salat	36,90€

Desserts

Unser westfälisches Dessert Vanillecreme Baiser Beerenragoût	9,90€
Schokoladenküchlein Karamell Himbeersorbet	9,90€



Unser westfälisches Menü ab August 2024

Gurken-Buttermilch-Kaltschale

Kresse | Brotchip

Forellenfilet an Weißweinsauce

Kartoffelcreme | Apfel-Zwiebel-Chutney

Rinderfiletsteak unter der Kräuterkruste

Thymianjus | hausgemachte Kartoffel-Wedges | bunter Salat

Schokoladenküchlein

Karamell | Himbeersorbet

3-Gang-Menü: 49,50 € *(ohne Forellenfilet)*

4-Gang-Menü: 54,90 €