

# Menükarte Hotelrestaurant

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

## Vorspeisen/Zwischengänge

### **Knackiger Wintersalat \*vegetarisch\***

Äpfel | Walnüsse klein 7,80€ groß 9,80€

- mit gebratenen Entenbruststreifen klein 14,50€ groß 16,50€

- mit gratiniertem Ziegenkäse \*vegetarisch\* klein 12,50€ groß 14,50€

### **Vitello Tonnato**

Thunfischcreme | Salatbouquet | gebackene Kapern 14,90€

### **Kartoffelsuppe „Josef“**

Nordseekrabben | geröstetes Bauernbrot aus unserer Hofbäckerei 7,50€

### **Cremesuppe vom Sellerie \*vegetarisch\***

Croutons | Petersilienöl 6,50€

## Hauptgänge

### **Unser westfälisches Brotzeitbrett**

Schinken | Leberwurst | Käse | hausgemachter Gurkensalat und Kartoffelsalat 14,50€

- mit Spiegelei zzgl. Stk. 2,50 €

### **Asiatische Wok-Pfanne\*vegetarisch\***

gebratenes Gemüse | Soja | gerösteter Sesam klein 12,50€ groß 15,90€

- mit Garnelen klein 14,50€ groß 17,90€

### **Gebratenes Kabeljaufilet**

Riesling-Sauce | Safranrisotto | geschmolzener Porree 24,50€

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

Bratkartoffeln | Zitrone | Kaper | Sardelle | Kopfsalat mit Omas Dressing 22,90€

### **Boeuf bourguignon vom Welsh Black Rind**

sautierte Pilze | Wurzelgemüse | Kartoffeln 22,90€

*Für 2 Personen*

### **Chateaubriand (400g) am Tisch tranchiert**

Sauce Bearnaise | winterliches Gemüse | Kartoffelgratin | Pommes frites **pro Person** 36,00€

## Dessert

### **Zweierlei Schokoladenmousse**

winterliche Früchte | Sorbet von unseren Hofbeeren 8,90€

### **Unser Dessertteller vom Hof mit eigenen Produkten**

Cremiges | Eis | Gebackenes | Erfrischendes | Knuspriges klein 9,50€ groß 13,50€

### **Unser Käseteller**

Früchtebrot | hausgemachtes Pflaumenmus nach Omas Rezept klein 8,90€ groß 13,90€

Menü Westfälisch  
Januar 2022

Vorspeise

Tatar vom Lachs  
Gurke | Meerrettich | Dill  
16,90€

Hauptgang

Rosa gegarte Entenbrust  
Preiselbeerjus | Servierttenknödel | Spitzkohl  
24,90€

Dessert

Westfälische Herrencreme  
Rum | Vanillepudding | Schokoladenstücke  
8,90€

**Menüpreis 39,00 €**

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Hotel-Restaurant.

Viele Produkte aus heimischer Erzeugung möchten wir Ihnen in unserem Restaurant anbieten. Ob auf eigenen Feldern geerntet oder beim Nachbarn aus nachhaltiger Zucht herangewachsen, wir möchten Ihnen unser Münsterland näherbringen und mit seiner Qualität überzeugen.

Wir freuen uns, wenn wir Sie mit Produkten aus dem Münsterland – unserer Heimat – begeistern können!

Gerne möchten wir Ihnen hier einige unserer regionalen Partner vorstellen:

Schweinefleisch: Biohof Spliethofe, Senden

Spargel, Beeren, Äpfel: hofeigener Anbau

Rindfleisch: Welsh Black, Henrik Ruhoff, Dülmen

Schinken: Schinken Hartmann, Beelen, Warendorf

Wir freuen uns, mit so starken Partnern der Region zusammenarbeiten zu dürfen!

### **Aperitif**

---

|  |               |
|--|---------------|
| Hofeigener ErdbeerSecco   fruchtig-aromatisch                      | 3,60 € / 0,1l |
| Hofeigener ApfelSecco   fruchtig-gehaltvoll                        | 3,60 € / 0,1l |
| Amerie Sasse   Sekt  | 4,50 € / 0,2l |
| Sekt   brut   Hofcuvee Grothues   Schloss Affaltrach   Württemberg | 3,90 € / 0,1l |

### **Weißwein**

---

|   |              |                |
|---|--------------|----------------|
| 20   Riesling   trocken   Dr. Bürklin Wolf   Pfalz *Grothues* | 3,40€ / 0,1l | 22,00€ / 0,75l |
| 19   Riesling   trocken   Gut Hermannsberg   Nahe *Grothues*  | 4,00€ / 0,1l | 27,00€ / 0,75l |
| 19   Riesling   feinherb   Weingut Weiler   Rheingau          | 4,20€ / 0,1l | 29,00€ / 0,75l |
| 20   Grauburgunder   trocken   Korrell   Nahe *Grothues*      | 3,50€ / 0,1l | 21,00€ / 0,75l |
| 19   Müller-Thurgau   trocken   M. Meimberg   Franken         | 3,40€ / 0,1l | 22,00€ / 0,75l |
| 19   Chardonnay   trocken   Richard Richter   Mosel           | 4,20€ / 0,1l | 29,00€ / 0,75l |

### **Rotwein**

---

|  |              |                |
|--|--------------|----------------|
| 2017   Pinot Noir Reserve   trocken   Oliver Zeter   Pfalz | 5,90€ / 0,1l | 39,00€ / 0,75l |
| 2013   Chateau Grand Village   trocken   Bordeaux (FR)     | 5,90€ / 0,1l | 39,00€ / 0,75l |
| 2017   Masetto Nero   trocken   Endrizzi   Trentino (IT)   | 5,90€ / 0,1l | 39,00€ / 0,75l |

### **Roséwein**

---

|  |              |                |
|--|--------------|----------------|
| 2019   Spätburgunder   trocken   Weingut Weiler   Rheingau | 3,20€ / 0,1l | 22,00€ / 0,75l |
|--|--------------|----------------|

### **Kaffee**

---

|   |                  |
|---|------------------|
| Espresso, Rösterei Imping                 | 2,20 €           |
| Doppelter Espresso, Rösterei Imping       | 4,00 €           |
| Cappuccino, Rösterei Imping               | 2,80 €           |
| Café Crema, Rösterei Imping               | 2,40 €           |
| Diverse Teesorten aus dem Hause Ronnefeld | ab 2,40 € / Glas |