

Menükarte Hotelrestaurant

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

Vorspeisen/Zwischengänge

knackiger Frühlingsalat	*vegetarisch*				
Himbeerdressing Radieschen		klein	7,80€	groß	9,80€
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen		klein	14,50€	groß	16,50€
- mit gratiniertem Ziegenkäse	*vegetarisch*	klein	12,50€	groß	14,50€
Lachstatar					
Kartoffelrösti Salatbouquet Creme Fraiche					14,90€
Kartoffelsuppe „Josef“					
Nordseekrabben geröstetes Bauernbrot aus unserer Hofbäckerei					7,50€
Tomaten- Zitronengrasessenz	*vegetarisch*				
Ricotta-Klößchen Basilikum					6,50€

Hauptgänge

Unser westfälisches Brotzeitbrett					
Schinken Leberwurst Käse hausgemachter Gurkensalat und Kartoffelsalat					14,50€
- mit Spiegelei		zzgl.	Stk.		2,50 €
Spinatknödel in brauner Butter	*vegetarisch*				
Frühlingsgemüse Pilze Bergkäse		klein	12,50€	groß	15,90€
- mit Garnelen		klein	14,50€	groß	17,90€
gebratenes Forellenfilet					
Riesling-Sauce Mandeln Gurkengemüse Salzkartoffeln					23,50€
Wiener Schnitzel vom Kalb					
Bratkartoffeln Zitrone Kaper Sardelle Kopfsalat mit Omas Dressing					23,90€
Braten vom Welsh Black Rind					
Röstzwiebeln Essiggemüse Kartoffelpüree					23,90€

Für 2 Personen

Lammkarree mit Kräutern gratiniert					
Jus grüne Bohnen Polenta				pro Person	30,00€

Dessert

Crème Brûlée					
Sorbet von unseren Beeren					7,90€
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
März 2022

Vorspeise

Carpaccio von Rote Bete
Rucola | Sesam | Creme Fraiché
16,90€

Hauptgang

Gefülltes Schweinefilet vom Biohof Spliethofe
Dörrobst | Spitzkohl | Kartoffel-Gnocchi
26,90€

Dessert

Zweierlei Schokoladenparfait
Rhabarber | Baiser
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*	4,50€ / 0,1l	34,00€ / 0,75l
19 Riesling feinherb Weingut Weiler Rheingau	4,20€ / 0,1l	29,00€ / 0,75l
20 Grauburgunder trocken Oliver Zeter Pfalz	3,90€ / 0,1l	26,00€ / 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
2018 Ventisei trocken Toskana (IT)	3,50€ / 0,1l	25,00€ / 0,75l
2018 Cantina Bolzano Lagrein trocken Südtirol (IT)	3,50€ / 0,1l	25,00€ / 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