

# Menükarte Hotelrestaurant

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

## Vorspeisen/Zwischengänge

<b>Knackiger Wintersalat</b>	<b>*vegetarisch*</b>				
Preiselbeerdressing   Granatapfel   Brotchips		klein	7,80€	groß	9,80€
auf Wunsch mit gebratener Hähnchenbrust		klein	9,80€	groß	13,80€
<b>Feldsalat mit Kartoffeldressing</b>					12,80€
Croûtons   krosse Speckstreifen					
<b>Getrüffelte Kohlrabisuppe</b>	<b>*vegetarisch*</b>				
Kerbel   Crème Fraîche					8,50€
<b>Kartoffelsuppe „Josef“</b>					
Nordseekrabben   Croutons					8,50€
<b>Rinderbrühe</b>					
Gefüllte Ravioli   Eierstich   Gemüsestreifen					8,50€

## Hauptgänge

<b>Westfälischer Strammer Max</b>					
Bauernbrot   Schinken   2 Spiegeleier   Kartoffelsalat   Essiggurke					16,50€
<b>Hausgemachte Gnocchi</b>	<b>*vegetarisch*</b>				
Bechamel-Sauce   gebackener Blumenkohl   Mandelöl   Petersiliensalat					19,90€
<b>Saltimbocca vom Seeteufel</b>					
Balsamico-Linsen   Broccoli					26,50€
<b>Rosa gegarte Entenbrust</b>					
Honig   Wirsing   Serviettenknödel					26,50 €
<b>Westfälischer Pfefferpotthast</b>					
Rote Bete   Essiggurken   Salzkartoffeln					22,90 €
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>					
Bratkartoffeln   Zitrone   Kaper   Sardelle   Kopfsalat mit Omas Dressing					24,90€

## Dessert

<b>Apfeltarte</b>					
Vanilleeis   Mandel					8,90 €
<b>Winterlicher Dessertteller</b>					
Cremiges   Eis   gebackenes   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  
ab November 2022

Vorspeise

**Gebeizter Lachs**

Walnuss-Möhrensalat | Meerrettich

14,50 €

Hauptgang

**Hirschrückensteak mit Zwiebelkruste**

Rotkohl | Maronen | gebratene Kartoffelknödel

26,90€

Dessert

**Bratapfeleis**

Zimtmousse | Orangenhippe

9,90€

**Menüpreis 42,00 €**