

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 zusammen arbeiten 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 Grauer Burgunder trocken Weingut Oliver Zeter Pfalz	3,90€ / 0,1l	26,00€ / 0,75l
19 Riesling trocken Gut Hermannsberg Nahe *Grothues*	4,00€ / 0,1l	27,00€ / 0,75l
18 Riesling feinherb Wegeler Rheingau	3,20€ / 0,1l	21,00€ / 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

Rotwein

2018 Spätburgunder trocken Korrell Nahe	4,50€ / 0,1l	28,00€ / 0,75l
2019 Z Cuvée trocken Weingut Oliver Zeter Pfalz	4,50€ / 0,1l	28,00€ / 0,75l
2018 Unlitro Divino trocken Endrizzi Trentino (IT)	3,90€ / 0,1l	- - -

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

Menükarte Hotelrestaurant

authentisch | westfälisch | traditionell

Vorspeisen / Zwischengänge

knackige Blattsalate	*vegetarisch*			
Apfel Croûtons		klein 7,80 €	groß 9,80 €	
- mit gebratener Hähnchenbrust		klein 12,50 €	groß 14,50 €	
geräucherte Entenbrust				
Sellerie-Traubensalat kandierte Walnüsse Preiselbeer-Vinaigrette				14,90 €
Frischkäse-Kürbistörtchen	*vegetarisch*			
Orangenvinaigrette				12,90 €
Kartoffelsuppe „Josef“				
Nordseekrabben geröstetes Bauernbrot aus unserer Hofbäckerei				7,50 €
Wildbrühe mit Einlage				7,90 €

Hauptgänge

Unser westfälisches Brotzeitbrett				
westf. Knochenschinken Leberwurst Käse Gurkensalat und Kartoffelsalat				14,50 €
- mit Spiegelei		zzgl. Stk.		2,50 €
Spinatknödel in brauner Butter	*vegetarisch*			
Waldpilze Bergkäse		klein 13,50 €	groß 16,90 €	
Wiener Schnitzel vom Kalb				
Bratkartoffeln Zitrone Kaper Sardelle Kopfsalat mit Omas Dressing				22,90 €
gebratenes Zanderfilet				
Rahmsauerkraut Kartoffelstampf				24,90 €
geschmorte Ochsenbäckchen				
Rotweinzwiebeln Wirsing Röstgemüse-Püree				24,50 €
geschmorte Gänsekeule				
Orangensauce Rotkohl Maronen Kartoffelklöße				24,90 €

Für 2 Personen:

Châteaubriand (400 g) am Tisch tranchiert

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

Desserts

Gebackene Apfelringe				
Pflaumen-Zimt-Parfait Vanillesauce				9,90 €
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 9,90 €	groß 13,90 €	

Das ganze Team wünscht Ihnen einen kulinarischen Abend und guten Appetit.