

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   Korrell   Nahe *Grothues*	3,90€ / 0,1l	23,00€ / 0,75l
19   Riesling   trocken   Robert Weil   Rheingau	4,20€ / 0,1l	30,00€ / 0,75l
18   Riesling   feinherb   Wegeler   Rheingau	3,20€ / 0,1l	22,00€ / 0,75l
19   Chardonnay   trocken   R. Richter   Mosel	4,20€ / 0,1l	29,00€ / 0,75l
19   Weißburgunder   In Due   trocken   Lombardi   Südtirol	3,50€ / 0,1l	23,00€ / 0,75l
19   Müller Thurgau   trocken   M. Meimberg   Franken	3,40€ / 0,1l	22,00€ / 0,75l

### **Rotwein**

---

2019   Spätburgunder   trocken   Weingut Weiler   Rheingau	3,90€ / 0,1l	27,50€ / 0,75l
2019   Spätburgunder   feinherb   Weingut Nelles   Ahr	4,20€ / 0,1l	28,00€ / 0,75l
2018   Lagrein   trocken   Cantina Bolzano   Südtirol	3,70€ / 0,1l	25,00€ / 0,75l

### **Roséwein**

---

2019   Spätburgunder   feinherb   R. Richter   Mosel	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

<b>knackiger Sommersalat</b> Hofbeeren   Croûtons	<b>*vegetarisch*</b>	klein	6,50€	groß	8,50€
- mit gebratener Hähnchenbrust		klein	10,50€	groß	12,50€
<b>Carpaccio von Tomaten</b> Burrata   Basilikum   Pinienkerne	<b>*vegetarisch*</b>				12,90€
<b>karamellierter Chicoreé</b> Ziegenkäse   Beerensorbet	<b>*vegetarisch*</b>				12,90€
<b>Kartoffelsuppe „Josef“</b> Nordseekrabben   geröstetes Bauernbrot aus unserer Hofbäckerei					8,50€
<b>Cremesuppe von Pfifferlingen</b> Baconchip					6,50€

## Hauptgänge

<b>Unser westfälisches Brotzeitbrett</b> westf. Knochenschinken   Leberwurst   Käse   Gurkensalat und Kartoffelsalat - mit Spiegelei				zzgl. Stk.	14,50€ 2,50 €
<b>Spinatknödel in brauner Butter</b> Waldpilze   Bergkäse mit Riesengarnele	<b>*vegetarisch*</b>	klein	12,50€	groß	15,90€ 18,90€
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> Bratkartoffeln   Zitrone   Kaper   Sardelle   Kopfsalat mit Omas Dressing					21,50€
<b>Lachsfilet auf der Haut gebraten</b> Zitronenrisotto   grüner Spargel					22,50€
<b>Maispoularde</b> Trüffelnudeln   Sommergemüse					24,90€
<b>Rumpsteak „Strindberg“</b> Zwiebelkruste   Kartoffelgratin   Salat					25,90€

## Dessert

<b>Münsterländer Stippmilcheis</b> Hofeigene Beeren					8,00€
<b>Unser Dessertteller vom Hof mit eigenen Produkten</b> Cremiges   Eis   gebackenes   erfrischendes   knuspriges		klein	8,90€	groß	12,50€
<b>Unser Käseteller</b> Früchtebrot   hausgemachtes Pflaumenmus nach Omas Rezept		klein	8,90€	groß	12,90€

Das ganze Team wünscht Ihnen einen kulinarischen Abend  
Guten Appetit