

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*	3,60€ / 0,1l	23,00€ / 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
19 Chardonnay trocken Cantina Bolzano Südtirol	4,20€ / 0,1l	29,00€ / 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	27,00€ / 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 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

knackiger Sommersalat	*vegetarisch*				
Hofbeeren Croûtons		klein	6,50€	groß	8,50€
- mit gebratener Hähnchenbrust		klein	10,50€	groß	12,50€
Carpaccio vom Kalb					
Trüffelcreme Rauke					13,90€
karamellierter Chicorée	*vegetarisch*				
Ziegenkäse Beerensorbet					12,90€
Kartoffelsuppe „Josef“					
Nordseekrabben geröstetes Bauernbrot aus unserer Hofbäckerei					8,50€
Tomatenessenz					
Quark- Basilikum- Nocken					6,90€

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	12,50€	groß	15,90€
mit Riesengarnele		klein	15,50€	groß	18,90€
Wiener Schnitzel vom Kalb					
Bratkartoffeln Zitrone Kaper Sardelle Kopfsalat mit Omas Dressing					21,90€
gebratenes Lachsfilet					
Dill- Senfsauce Gurkengemüse Salzkartoffeln					22,50€
geschmorte Ochsenbäckchen					
Rotweinsauce Sommergemüse Kartoffelpüree					24,50€
knuspriges Kotelette vom Schwein					
Portwein- Schalottensauce gratinierte Polenta Salat					23,90€

Dessert

Crème Brûlée					
Beerensorbet vom Hof					6,90€
Unser Dessertteller vom Hof mit eigenen Produkten					
Cremiges Eis gebackenes erfrischendes knuspriges		klein	8,90€	groß	12,50€
Unser Käseteller					
Früchtebrot hausgemachtes Pflaumenmus nach Omas Rezept		klein	8,90€	groß	12,90€

Das ganze Team wünscht Ihnen einen kulinarischen Abend
Guten Appetit