

. . . gern mal vorweg

Sautierte Jakobsmuscheln an Feldsalat
mit Linsen Mango – Dressing
€ 13,70

Gebratene Stubenkükenbrust
auf warmem Cous Cous – Salat mit Sauerkirschsalsa
€ 10,70

Tempura von Riesengarnelen
an Salatbouquet und Wasabi – Dip
€ 12,40

Ravioli mit Blutwurst – Apfel – Füllung
auf Kartoffel – Petersilien – Sauce
€ 9,40

Kleiner Salat mit Orangen, Walnüssen
und Ziegenkäse in Honig – Vinaigrette
€ 6,60

Grüße vom Suppenkasper

Blumenkohl – Curry – Creme
mit Tomaten Pesto
€ 5,60

Tomaten-Fischsuppe mit Knoblauch und Oliven
€ 6,40

. . . typisch westfälisch

Ragout aus der Lammkeule
mit Knoblauch und Ratatouille – Gemüse geschmort, dazu Rosmarinkartoffeln
€ 15,80

Soester „**Möpkenbrot**“ – gebraten –
mit Apfelscheibe und Röstzwiebeln, dazu Rübenkraut
€ 9,00

Original westfälischer Knochenschinken
auf dem Holzbrett angerichtet, dazu Brot und Butter
€ 13,40

. . . einmal ohne Fleisch

Gratinierter westfälischer Ziegen – Frischkäse

mit Knoblauch, Basilikum und Tomaten, dazu Knoblauchbrot

€ 14,40

Quark – Spätzle

mit Paprika – Linsen und gebackenen Austernpilzen

€ 13,40

Gebratener Balsamico – Spitzkohl

mit Nusspolenta und Tomatensugo

€ 12,80

Buntes aus dem Garten und kleine Leckereien

Bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen, Pesto,

Dorade, gegrilltem Lachs- und Zanderfilet

. . . dazu servieren wir Brot und Butter

€ 13,80

Poulardenbrust mit Sesam – Marinade

auf Blattsalaten mit Himbeer – Vinaigrette und gerösteten Nüssen

. . . dazu servieren wir Brot und Butter

€ 13,80

Schweinefiletstreifen an Blattsalat

mit Ruccola, Kirschtomaten und Mozzarella an Oliven – Vinaigrette

. . . dazu servieren wir Brot und Butter

€ 13,80

Pfannfisch mit gebratenem Lachs und Dorade

auf Zwiebelröstkartoffeln, dazu Senfsauce

€ 14,90

Hausgemachte Bandnudeln mit Petersilien – Minz – Pesto,

gebratenen Rinderfiletstreifen, Pilzen, Knoblauch und Broccoli

€ 14,80

Vom glühenden Rost oder aus dem Ofen

Ochsenbacke geschmort mit Wurzelgemüse und Kartoffeln
in Kräuter – Tomaten – Sud
€ 16,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Safran – Muschel – Sauce, Kartoffel – Knoblauch – Püree
und einem Salat der Saison
€ 18,90

Schweinefilet mit Fenchelwürze gebraten
auf Walnuss – Mascarpone – Sauce,
hausgemachte Kartoffelplätzchen und Spitzkohlsalat
€ 17,60

Rinderfiletsteak (200g) mit Kräuterkruste,
Cassis – Zwiebeln, Kartoffelgratin und Salat
€ 24,50

Poulardenbrust mit Salbei gebraten
auf Bandnudeln in Morchel – Zucchini – Sauce, dazu bunte Blattsalate
€ 16,80

Entenbrust – rosa – auf Gewürz – Frucht – Sauce,
mit gebratenem Blumenkohl, Broccoli und Cous Cous – Puffer
€ 18,70

Kaninchenrückenfilet gebraten auf Estragon – Möhren – Sauce,
dazu Nuss – Polenta und Salat
€ 18,80

Schweinerückensteak vom schwäbisch – hällischen Schwein
auf Rosmarinjus, Quarkspätzle und Paprika – Linsen – Gemüse
€ 16,80

. . . Hausgemachtes für Naschkatzen

Amarettini – Espresso – Mousse

mit Rotweinsauce und frischen Früchten

€ 6,20

Zitronen – Sauerrahm – Knödel

mit Himbeermark und Vanilleeis

€ 6,20

Nougat – Parfait

mit Passionsfruchtsauce und Mandelgebäck

€ 6,20

Pumpernickel Parfait

mit warmen Preiselbeeren und Schlagsahne

€ 6,20

Rote Grütze *aus Waldfrüchten*

mit flüssiger Sahne oder Vanilleeis

€ 5,90

Eis-Dessert

Gemischtes Eis *mit Sahne*

€ 3,80

Vanilleeis *mit heißen Kirschen*

€ 5,00

Vanilleeis *mit heißer Schokoladensauce*

€ 5,80