

# Mittagskarte



## **Vorspeisen und kleinere Leckereien**

**Kleiner Blattsalat** mit Cranberry-Vinaigrette  
und Sprossen  
7,40

**Knoblauch-Garnelen** an rote Beete Salat  
und Kürbis-Chutney  
12,60

**Tomaten-Fischsuppe** mit Knoblauch und Oliven  
7,20

## **Bunte Blattsalate aus Omas Garten mit . . .**

**Zander- Lachsfilet** und Garnelen,  
Gurken und Chorizo-Majo  
16,20

**Entenbratleber**, rote Beete-Frikadelle und Dattel-Joghurt  
14,40

. . . dazu reichen wir Brot und Butter

## **Fleischlos und lecker**

**Rote Beete-Frikadellen** mit Pastinaken-Kartoffelstampf,  
und Birnen-Chutney  
16,90

## **Für unsere kleinen Gäste**

**Poulardenbrust** mit Kartoffelrösti und Salat  
7,00

**Lotta** – Hausgemachte Bandnudeln mit Tomatensauce und Parmesan  
5,20

. . . zu allen Kindergerichten gibt es zum Dessert „eine Kugel Eis“ nach Wahl

## **Hauptspeisen**

. . . zu allen Hauptgerichten servieren wir ihnen auf Wunsch vorab eine Tagessuppe

**Kalbstafelspitz**- geschmort- mit Kartoffel-Pastinaken-Stampf,  
dazu Rosenkohl und Birnen-Chutney  
19,30

**Schweinefilet** mit Mango-Erdnuss-Sauce,  
Kartoffelrösti und gemischte Blattsalate  
18,00

**Lachsfilet** auf der Haut gebraten an Pasta-Risotto,  
Knoblauch-Safran-Sauce und Beilagensalat  
20,40

**Poulardenbrust** mit Pankokruste  
auf Wirsinggemüse und Bauernspätzle, Feigensenf  
18,80

**Rinderfiletsteak** – 150g oder 200g  
mit Senf-Kräuterkruste, Rotweinjus, Kartoffelgratin und Salat  
23,20 – 26,40

## **Typisch Westfalen**

**Entenbratleber** mit Honig-Schalotten,  
geschmorter Apfel und Potthucke  
14,90

**Matjesfilet** und gebratene Blutwurst  
an Kartoffelstampf und lauwarmen Rote-Beete-Salat  
16,20

Soester „**Möpkenbrot**“ – gebraten –  
mit Apfelscheibe und Röstzwiebeln, dazu Rübenkraut  
10,80

## **Dessert**

**Pumpernickel-Parfait**  
mit warmen Preiselbeeren und Schlagsahne  
6,70

**Vanilleeis** mit Himbeermark  
5,40

. . . gerne reichen wir auch unsere Eisvariationen