

. . . vorweg genießen

Ziegenfrischkäse-Creme karamellisiert
mit Friseé, Granatapfel und Haselnuss-Vinaigrette
8,60

Rinderfiletscheiben mit Soja-Limetten-Vinaigrette,
Koriander-Rettich Salat und Cashew-Kernen
12,20

Kleiner Blattsalat mit Himbeeren-Vinaigrette,
Parmesan und Kürbiskernen
7,40

Knoblauch-Garnelen an rote Beete Salat und Avocado-Creme
12,60

. . . der Suppenkasper grüßt

Gelbe Linsencremesuppe mit Kräuteröl und Sesam
6,60

Tomaten-Fischsuppe mit Knoblauch und Oliven
7,20

Bunte Blattsalate aus Omas Garten mit . . .

Kabeljau-Lachsfilet und Garnelen,
Gurken und Paprika-Dip
16,20

Arme Ritter – Essig-Pilze, Rucola und Meerrettich-Pesto
14,80

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

. . . dazu reichen wir Brot und Butter

. . . gerne einmal ohne Fleisch

Rote Beete-Frikadellen mit Wurzelstampf und Essig-Pilzen
16,90

Kartoffel-Mohn-Gnocchi mit Blattspinat, Blauschimmelkäse und Birne
16,40

Kleiner Blattsalat mit Himbeeren-Vinaigrette,
Parmesan und Kürbiskernen
7,40

für den kleinen Hunger und typisch westfälisch

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

Blutwurst in Pankokruste an Kartoffelstampf
und lauwarmen Rote-Beete-Salat
16,20

Lachsmaultaschen auf Möhren-Fenchel-Ragout in Kreuzkümmel-Sud
16,80

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

Aus der Pfanne oder aus dem Ofen

Geschmorte Rinderbacke mit Meerrettich-Pesto,
Karotten und gerösteten Kartoffeln
19,30

Entenbrust-rosa mit Kartoffel-Mohn-Gnocchi,
Pflaumensauce und buntem Salat
20,40

Rinderfiletsteak – 150g oder 200g
mit Würzbutter, Kartoffelgratin und einem Beilagensalat
23,20 – 26,40

Lammkarree mit Thymiankruste, Keniabohnen,
getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Kartoffelgratin
26,80

Skreifilet (Kabeljau) mit Zwiebel-Kruste, Wurzelstampf,
Weißwein-Senf-Sauce und bunten Saisonsalaten
20,40

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

Marinierte Poulardenbrust mit Zitronensauce,
Erbsenküchlein und einem Salat der Saison
19,70

Gemischte Filetspitzen in Pfeffersauce, gebratene Champignons,
Rote-Beete und Lauch auf hausgemachten Bandnudeln
20,80

für Naschkatzen

Passionsfrucht-Törtchen auf Schoko-Nuss-Kuchen,
mit Ananasragout
7,20

Mousse au Chocolat mit **Tonkabohnenschaum und Rumkugel**
7,20

Frischkäse-Knödel mit Kokosbröseln
und eingelegten Orangen
6,90

Crème Brûlée mit Datteln
und Nusshippe
7,40

Pumpernickel-Parfait
mit warmen Preiselbeeren und Schlagsahne
6,70

Eis-Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne
3,80

Vanilleeis mit Himbeermark
5,40

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce
6,00

für unsere jungen Gäste

Poulardenbrust mit Kartoffelrösti und Salat
7,00

Rote Beete-Frikadellen und Kartoffelstampf
7,00

Lotta – Hausgemachte Bandnudeln mit Tomatensauce und Parmesan
5,20

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