

. . . vorweg genießen

Marinierter Thunfisch mit Sesam,

Mango und Avocado-Cremè

11,60

Entenbratleber mit Pankokruste,

an Spitzkohlsalat und Johannisbeeren-Chutney

8,90

Kleiner Blattsalat mit Holunder-Senf-Vinaigrette,

und gehobeltem Ziegenkäse

7,40

Filet-Hack-Steak – rosa – mit Wachtelei

an Tomaten-Gurkensalat und Brotchips

12,50

. . . der Suppenkasper grüßt

Zucchini-Cremesuppe mit Buchweizen und Kresse

6,90

Tomaten-Fischsuppe mit Knoblauch und Oliven

7,20

Bunte Blattsalate aus Omas Garten mit . . .

Lachsfilet mit Körnerkruste, und Beeren-Vinaigrette

16,20

Rinderfiletstreifen mit Ziegenkäse und Radieschen

16,80

Gebratene Hähnchenbrust mit Gurke

und Kirschtomaten, Paprika-Dip

15,20

gebratene Polenta und grüner Spargel an Tomaten-Pesto

14,60

. . . dazu reichen wir Brot und Butter

. . . gerne einmal ohne Fleisch

Karotten-Feta-Frikadellen mit Joghurt-Dip
an Zucchini-Spinat-Gemüse
16,80

Ricotta-Spinat-Nocken mit Parmesan
an Zitronensauce und Kräutersalat
16,80

Kleiner Blattsalat mit Holunder-Senf-Vinaigrette,
und gehobeltem Ziegenkäse
7,40

für den kleinen Hunger und typisch westfälisch

Schweinebacken geschmort mit Mandeln und Rosmarin,
geröstete Kartoffeln und Spitzkohlsalat
18,50

Sauerfleisch vom Spanferkel,
Röstkartoffeln mit Speck und Remoulade
16,20

Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Kartoffel-Radieschen-Salat und Meerrettich-Schmand
16,70

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

Aus der Pfanne oder aus dem Ofen

Maispoulardenbrust an Petersilen-Pasta-Risotto,
mit grünem Spargel und buntem Salat
18,90

Salbei-Entenleber mit Kartoffel-Apfelstampf,
dazu Zwiebelkompott und Saisonsalat
18,20

Rinderfiletsteak – 150g oder 200g
mit Estragonbutter, warmen Bohnen-Rucolasalat
und Kartoffelgratin
23,50 – 26,90

Lammrückenfilet an Rotweinsauce,
mit Zucchini und gebackener Polenta
23,70

Entenbrust – rosa – auf Paprika-Aprikosen-Ragout,
Kartoffelrösti und bunten Saisonsalaten
20,40

Schweinemedallions mit Ricotta-Spinat-Nocken,
Tomaten-Pesto und Salat
19,20

Thunfischsteak mit Gurkenrelish,
schwarzen Thymianreis und einem Salat der Saison
21,80

für Naschkatzen

Gebrannte Aprikosen-Joghurt-Creme
mit Rosmarinkuchen
7,60

Schoko-Brownie-Parfait
mit Johannisbeer-Schaum
7,60

Aperol-Mousse mit Pfirsich
und Knusperstange
7,40

Basilikum-Panna-Cotta
mit Erdbeermark und Mandelhippe
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

Karotten-Feta-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