

# Mittagskarte



## **Vorspeisen und kleinere Leckereien**

**Entenbratleber** mit Pankokruste,  
an Spitzkohlsalat und Johannisbeeren-Chutney  
8,90

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

**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

. . . dazu reichen wir Brot und Butter

## **Fleischlos und lecker**

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

## **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

**Schweinebacke** geschmort mit Mandeln und Rosmarin,  
geröstete Kartoffeln und Spitzkohlsalat  
18,50

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

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

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

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

## **Typisch Westfalen**

**Sauerfleisch** vom Spanferkel,  
Röstkartoffeln mit Speck und Remoulade  
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