

Vorspeisen und kleinere Leckereien

Garnelen mit Orangen-Fenchel-Sauce

an Chicoree-Salat

11,80

Bunte Blattsalate mit Ziegenfrischkäse,

Kürbiskernen und Chili-Kürbis

7,80

Tomaten-Fischsuppe mit Knoblauch und Oliven

7,20

Bunte Blattsalate . . .

..... mit Entenbratleber, Linsen, Walnüssen

und Preiselbeer-Birnen-Dip, Brot und Butter

16,40

Fleischlos und lecker

Rote - Beete - Frikadellen an Steckrübenstampf

und Gurken-Senf-Dip

17,60

Linsen Bolognese mit hausgemachten Bandnudeln,

Parmesan und Ruccola

16,80

Für unsere jungen Gäste

Schweinemedallions

mit Kartoffelrösti und Broccoli

7,40

Linsen Bolognese mit hausgemachten Nudeln

und Parmesan

7,40

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

Aus der Pfanne oder aus dem Ofen

Maispoulardenbrust mit Gemüsesugo,
gebackene Polenta und Salat
19,50

Rinderfiletsteak – 150g oder 200g mit Honig-Essig Perlzwiebeln,
Kartoffelgratin und Salat
25,70 / 28,90

Zanderfilet gebraten mit Senf-Zitronen-Sauce,
Steckrübenstampf und Salat
22,80

Rindertafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Creme
und Kartoffel-Wurzelgemüse
19,20

Filetstreifen (Rind + Schwein) in weißer Pfeffersauce,
Austernpilze, Bandnudeln und Salat
21,90

Typisch Westfälisch

Möpkenbrot mit Apfelscheiben und Rübenkraut
8,70

Gebratene Blutwurst an Bratkartoffel, Apfel und Spitzkohlsalat
14,50

Wildschweinbratwurst mit gestovten Wirsing,
Röstkartoffeln und Hagebuttenrelish
14,50

Dessert

Creme Brûlée mit Datteln und Nußshippe
6,80

Pumpernickel-Parfait mit warmen Preiselbeeren und Schlagsahne
7,00

Gemischtes Eis mit Sahne
4,80

Vanilleeis mit Himbeermark
5,80