



Speisen



Dessert

Mousse au Chocolat mit Mangosorbet
und Himbeermark
7,90

Honig-Thymian-Parfait
mit Zitronen-Sirup und frischen Beeren
7,90

Cremiger Ziegenfrischkäse, karamellierte Aprikosen
und Kürbiskern - Granola
7,60

Pumpernickel-Parfait
mit warmen Preiselbeeren und Schlagsahne
7,50

Eis-Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne
5,50

Vanilleeis mit Himbeermark
6,40

für unsere jungen Gäste

Maispoulardenbrust mit Kartoffelstampf und Salat
7,60

Möhren-Hirse-Frikadellen
mit gerösteten Kartoffeln
7,60

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



Vorspeisen

Gegrillte Garnelen an Salat mit Wassermelone,
Gurke und Feta
12,50

Rücken vom Kräuterschwein mit Ingwer Sesam Marinade
an Spitzkohlsalat
11,90

Bunte Blattsalate mit Himbeervinaigrette
und Ziegenfrischkäse
8,40

Suppen

Tomaten-Fischsuppe mit Knoblauch und Oliven
7,50

Grüne Erbsencremesuppe mit Radieschen und Dillöl
6,70

Bunte Blattsalate

... mit Westf Saltimbocca, Tomaten, Rucola und Parmesan
16,80

... mit St.Pierre - und Welsfilet,
und Gurken-Raita
17,80

... dazu reichen wir Brot und Butter



... und nun noch eine Bitte:

**Bitte geben Sie unserer Küche ein wenig Zeit, um aus ausschließlich
frischen Zutaten eine schmackhafte Speise für Sie zu bereiten.
Vielen Dank.**





Vegetarisch

Möhren - Hirse - Frikadellen
mit Spitzkohlsalat, Serviettenknödel und Joghurt Dip
17,80

Burrata mit Basilikumpesto
auf Zucchini-Gemüse und schwarzem Reis
17,80

Gemüse-Tomaten-Frittata mit bunten Blattsalaten
17,80

Bunte Blattsalate mit Himbeervinaigrette
und Ziegenfrischkäse
8,40

Westfälisches

Duroc – Bratwurst
an lauwarmen Kartoffel – Radieschen Salat und grobem Senf
16,80

Gebratene Blutwurst mit Pankokruste
an Kartoffelstampf und Apfel-Linsen-Salat
15,60

Kartoffel-Matjes-Teller
mit Apfel - Zwiebel - Gewürzgerurken Schmand
16,40



Hauptgänge

Maispoulardenbrust auf Tomaten – Basilikum Ragout
mit Pastarisotto und Salat
19,50

Geschmorte Schweinebäckchen mit Zwiebelsauce
Serviettenknödel, Möhren und Zucchini
21,90

Welsfilet mit Tomaten, Knoblauch und Kapern geschmort
an Kartoffelstampf und Salat
19,40

Entenbrust – rosa – mit Sauerkirsch - Chutney
dazu Kartoffelgratin und Salat
23,80

St. Pierrefilet mit Polenta-Panade an Bohnen-Senf - Salat
und schwarzem Reis
22,80

Duroc - Schweinerückensteak mit Sesam-Dip,
Ofen-Möhren und gerösteten Kartoffeln
24,60

Pfeffersteak vom Rinderfilet – 150g oder 200g mit Cognac-Sauce,
Kartoffelgratin und sommerliche Blattsalate
29,80 / 33,80



Liebe Gäste,
sollten Sie an Laktose- oder Glutenintoleranz leiden, sprechen Sie uns an.
Wir können viele Speisen dementsprechend zubereiten!

