

Unsere Klassiker

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

Vorspeisen/Zwischengänge

Knackiger Sommersalat	*vegetarisch*				
Beerendressing Apfel		klein	7,80€	groß	9,80€
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen		klein	12,80€	groß	14,80€
- mit gratiniertem Ziegenkäse		klein	12,80€	groß	14,80€
Kartoffelsuppe					
Mettwurst Croutons					8,50€
Frisches Rindertatar (ca. 80g) mit Graubrot					
Senf Ei Kapern Sardelle Essiggurke					13,90€

Hauptgänge

Unser westfälisches Brotzeitbrett					
Westfälischer Knochenschinken Leberwurst Pfefferbeißer Käse hausgemachter Gurkensalat Spiegelei					19,50 €
Bandnudeln in Zitronenbutter	*vegetarisch*				
Waldpilze der Saison Bergkäse					19,90€
Im Ganzen gebratener Wolfsbarsch aus der Region					
Mandelbutter Kohlrabi-Kerbelgemüse Kartoffelpüree					24,50€
Wiener Schnitzel vom Kalb					
Bratkartoffeln Zitrone Kaper Sardelle Kopfsalat mir Omas Dressing					26,90€

Desserts / Käse

Dreierlei Sorbets von hofeigenen Früchten					8,90€
Unser Käseteller					
3 Sorten Käse Pumpernickel Früchte-Chutney					9,90€

Aktuelle Speisekarte Hotelrestaurant

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

Vorspeisen/Zwischengänge

Gurken-Buttermilch-Kaltschale *vegetarisch* Kresse Brotchip	8,50€
Suppe vom Blumenkohl *vegetarisch* gebackener Blumenkohl Curry-Kokosschaum	8,50€
Caesar-Salad *vegetarisch* Römersalat Parmesandressing Croûtons - mit Hähnchenbrust	9,90€ 14,80€
Gebeizter Lachs Radieschen-Salat Zitronen-Crème-Fraîche	13,90€
Forellenfilet an Weißweinsauce Kartoffelcreme Apfel-Zwiebel-Chutney	14,80€

Hauptgänge

Zucchini, gefüllt mit mediterranem Gemüse *vegetarisch* Tomaten-Sugo Kräuterreis	19,90€
Seesaibling an Safransauce sautierter Mangold cremiges Graupen-Risotto	24,50€
Lammragoût mit Rosmarin glasierte Spinatknödel Schmorgemüse	24,50€
Tournedos vom Schweinefilet Geräucherter Paprikaschaum Bohnenragoût	28,50€
Rinderfiletsteak unter der Kräuterkruste Thymianjus hausgemachte Kartoffel-Wedges bunter Salat	36,90€

Desserts

Unser westfälisches Dessert Vanillecreme Baiser Beerenragoût	9,90€
Schokoladenküchlein Karamell Himbeersorbet	9,90€



Unser westfälisches Menü ab August 2024

Gurken-Buttermilch-Kaltschale

Kresse | Brotchip

Forellenfilet an Weißweinsauce

Kartoffelcreme | Apfel-Zwiebel-Chutney

Rinderfiletsteak unter der Kräuterkruste

Thymianjus | hausgemachte Kartoffel-Wedges | bunter Salat

Schokoladenküchlein

Karamell | Himbeersorbet

3-Gang-Menü: 49,50 € *(ohne Forellenfilet)*

4-Gang-Menü: 54,90 €

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Hotel-Restaurant.

Viele Produkte aus heimischer Erzeugung möchten wir Ihnen in unserem Restaurant anbieten. Ob auf eigenen Feldern geerntet oder beim Nachbarn aus nachhaltiger Zucht herangewachsen, wir möchten Ihnen unser Münsterland näherbringen und mit seiner Qualität überzeugen.

Wir freuen uns, wenn wir Sie mit Produkten aus dem Münsterland – unserer Heimat – begeistern können!

Gerne möchten wir Ihnen hier einige unserer regionalen Partner vorstellen:

Schweinefleisch: Biohof Spliethofe, Senden

Spargel, Beeren, Äpfel: hofeigener Anbau

Rindfleisch: Welsh Black, Henrik Ruhoff, Dülmen

Schinken: Schinken Hartmann, Beelen, Warendorf

Wir freuen uns, mit so starken Partnern der Region zusammenarbeiten zu dürfen!

Aperitifs (Unsere Klassiker)

Hofeigener ErdbeerSecco fruchtig-aromatisch	3,60 € / 0,1l
Hofeigener ApfelSecco fruchtig-gehaltvoll	3,60 € / 0,1l
Amerie Sasse Sekt	7,60 € / 0,2l
Sekt brut Hofcuvee Grothues Schloss Affaltrach Württemberg	3,60 € / 0,1l

Gerne servieren wir Ihnen **weitere Aperitifs**. Bitte sprechen Sie uns an.

Weißwein

Riesling „von Unserem“ trocken Balthasar Ress Rheingau	3,90€ / 0,1l	29,00€ / 0,75l
Riesling Kabinett Morschberg Weingut Wegeler Rheingau	3,90€ / 0,1l	29,00€ / 1,00l
Riesling Oestricher trocken Wegeler Rheingau	4,50€ / 0,1l	32,00€ / 0,75l
Chablis trocken Servin Burgund	5,90€ / 0,1l	44,00€ / 0,75l
Müller-Thurgau trocken M. Meimberg Franken	3,80€ / 0,1l	27,00€ / 0,75l
“Tatze” Cuvée blanc trocken Oliver Zeter Pfalz	3,50€ / 0,1l	25,00€ / 0,75l

Rotwein

Pinot Noir trocken Krone Rheingau	4,90€ / 0,1l	35,00€ / 0,75l
Cantoloro trocken Avignonesi Toscana	4,20€ / 0,1l	31,00€ / 0,75l
Unlitro Divino trocken Endrizzi Trentino (IT)	4,90€ / 0,1l	- - -

Roséwein

Spätburgunder-Rosé trocken Weingut Georg Breuer Rheingau	4,50€ / 0,1l	29,00 / 0,75l
--	--------------	---------------

Kaffee & Tee

Espresso, Rösterei Imping	2,60 €
Doppelter Espresso, Rösterei Imping	4,40 €
Cappuccino, Rösterei Imping	4,60 €
Café Crema, Rösterei Imping	4,10 €
Diverse Teesorten aus dem Hause Ronnefeld	3,30 € / Glas 4,90 € Kännchen