

Unsere Klassiker

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

Vorspeisen/Zwischengänge

Knackiger Herbstsalat	*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 Croûtons					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 Petersiliensalat					19,90€
Im Ganzen gebratener Wolfsbarsch (ca. 320g) von Niehues aus Albersloh / NRW					
Mandelbutter Kohlrabi-Kerbelgemüse Kartoffelpüree					26,50€
Wiener Schnitzel vom Kalb					
Bratkartoffeln Zitrone Kaper Sardelle Kopfsalat mit 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

Suppe vom Kürbis *vegetarisch* Steinpilzschaum Kürbiskern-Öl und Kürbiskerne	8,50€
Salat von Fetakäse und Walnüssen *vegetarisch* Wildkräuter Rote Bete	11,90€
Geräucherte Makrele Zweierlei Kürbis Joghurtschaum Birne	11,90€
Doradenfilet (70g) an Zitronen-Hollandaise Portwein-Schalotten Röstzwiebeln Kartoffelcreme	18,90€

Hauptgänge

Schnitzel vom Butternut-Kürbis *vegetarisch* Endiviensalat Spinatsauce	19,90€
Kabeljau-Filet mit Senfsauce glasierte Möhre Ingwer Erbsencreme	24,50€
gegrilltes Flanksteak mit Madeira-Jus geröstete Pastinake Staudensellerie Kartoffel-Rösti	29,50€
Geschmortes Kalbsbäckchen in Rosmarin-Jus Geschmolzener Lauch confierte Tomate Selleriepüree Selleriestroh	28,50€
Cordon bleu vom Hähnchen Kochschinken Comté zweierlei Kohl Tomatenreis	24,50€

Desserts

Unser westfälisches Dessert Karamellisierter Apfel Schmandcreme Vanilleeis	9,90€
Cheesecake mit Zwetschgen-Sorbet	9,90€



Unser westfälisches Menü ab Oktober 2024

Tatar vom Wolfsbarsch

Rote Bete | Wildkräuter | Walnuss

Suppe vom Kürbis

Steinpilzschaum | Kürbiskern-Öl | Kürbiskerne

Geschmortes Kalbsbäckchen in Rosmarin-Jus

geschmolzener Lauch | confierte Tomate | Selleriepüree |
Selleriestroh

Cheesecake mit Zwetschgen-Sorbet

3-Gang-Menü: 49,50 € *(ohne Suppe)*
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.

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

Grauburgunder trocken Oliver Zeter Pfalz	3,90€ / 0,1l	26,00€ / 0,75l
„Tatze“ Cuvée Blanc trocken Oliver Zeter Pfalz	4,50€ / 0,1l	29,00€ / 0,75l
Loess Riesling trocken Wegeler Rheingau	3,80€ / 0,1l	27,00€ / 0,75l
In Due Weißburgunder trocken Cantina Bolzano Südtirol (IT)	4,20€ / 0,1l	28,00€ / 0,75l

Rotwein

Pinot Noir trocken Krone Rheingau	4,90€ / 0,1l	35,00€ / 0,75l
„Z“ Cuvée trocken Weingut Oliver Zeter Pfalz	4,20€ / 0,1l	28,00€ / 0,75l
Unlitro Divino trocken Endrizzi Trentino (IT)	4,90€ / 0,1l	---

Roséwein

„Tatze“ Rosé-Cuvée trocken Oliver Zeter Pfalz	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