

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 Rucolasalat					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

Consommé vom Reh

Waldpilzravioli 8,50€

Ricotta-Mousse

vegetarisch

Schwarzwurzel-Walnuss-Salat | Preiselbeer-Vinaigrette 11,90€

geräucherte Entenbrust

süß-saure Linsen | Feldsalat | Granatapfelkerne 14,90€

gebeizter Wolfsbarsch von Niehues aus Albersloh / NRW

Kürbisvariation | Endiviensalat 14,90€

gebratenes Zanderfilet (70g) an Speckschaum

Sauerkraut | Kartoffelstroh 16,90€

Hauptgänge

Gnocchi in Petersilienbutter

vegetarisch

Blumenkohl | Haselnuss | Chicorée-Salat 21,50€

Filet vom gebratenen Butterfisch mit Weißweinsauce

Maronenrisotto | marinierter Kressesalat 26,50€

Gegrilltes Hirschsteak mit Cassisjus

gerösteter Rosenkohl | hausgemachte Schupfnudeln 29,50€

Brust und Keule von der Gans

Orangenjus | Apfelrotkohl | hausgemachte Kartoffelklöße 28,50€

Schweinefilet, gefüllt mit Apfel und Zwiebel

gestovter Spitzkohl | Möhren-Rösti 26,50€

Desserts

Westfälisches Dessert

Bratapfeleis | Möhrenkuchen | Karamellsauce 9,90€

Kaffee-Crème-Brûlée

Pistazieneis | Mandarinen-Hippe 9,90€



Unser westfälisches Menü ab November 2024 *

Ricotta-Mousse

Schwarzwurzel-Walnuss-Salat | Preiselbeer-Vinaigrette

gebratenes Zanderfilet an Speckschaum

Sauerkraut | Kartoffelstroh

Brust und Keule von der Gans

Orangenjus | Apfelrotkohl | hausgemachte Kartoffelklöße

Kaffee-Crème-Brûlée

Pistazieneis | Mandarinen-Hippe

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

4-Gang-Menü: 54,90 €

* Bitte beachten Sie: Im Hinblick auf unsere Küchenzeiten sind Menüs nur bis 20.00 Uhr bestellbar.

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 Hofcuvée 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
Riesling trocken Robert Weil Rheingau	4,50€ / 0,1l	29,00€ / 0,75l
Weissburgunder trocken Gut Hermannsberg Nahe	4,00€ / 0,1l	26,00€ / 0,75l

Rotwein

„Tatze“ Cuvée Noir trocken Weingut Oliver Zeter Pfalz	4,50€ / 0,1l	29,00€ / 0,75l
„Z“ Cuvée trocken Weingut Oliver Zeter Pfalz	4,20€ / 0,1l	28,00€ / 0,75l
Pinot Noir Pfaffenwies trocken Weingut Weiler Rheingau	4,90€ / 0,1l	35,00€ / 0,75l

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