

Westfälische Gerichte und Klassiker

.....immer wieder gerne

Vorspeisen/Zwischengänge

Knackiger Frühlingsalat	*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					9,50€
Frisches Rindertatar (ca. 80g) mit Graubrot					
Senf Ei Kapern Sardelle Essiggurke					15,90€
Lauwarmes geräuchertes Forellenfilet					13,90€
Wurzelgemüse-Vinaigrette Sahnemeerrettich Pumpernickel					

Hauptgänge

Unser westfälisches Brotzeitbrett					
Westfälischer Knochenschinken Leberwurst Pfefferbeißer Käse hausgemachter Gurkensalat Spiegelei					19,90€
gebratene Putthucke					
Mettenden Creme fraîche					21,50€
Spinatknödel	*vegetarisch*				
Waldpilze der Saison Bergkäse Rucola					21,90€
Im Ganzen gebratener Wolfsbarsch (ca. 320g) von Niehues aus Albersloh / NRW					
Mandelbutter Kohlrabi-Kerbelgemüse Kartoffelpüree					27,90€
Wiener Schnitzel vom Kalb					
Bratkartoffeln Zitrone Kaper Sardelle Kopfsalat mit Omas Dressing					27,90€

Desserts / Käse

Unser westfälisches Dessert					10,90 €
Honigtörtchen Creme fraîche Brombeere					
Unser Käseteller					
3 Sorten Käse Pumpernickel Früchte-Chutney					12,90€

Aktuelle Speisekarte Hotelrestaurant

Tradition und Moderne.....

Vorspeisen /Zwischengänge

Spargelcreme- Suppe Eigene Einlage	*vegetarisch*	9,00 €
Mousse vom Spargel Radicchio Bärlauch	*vegetarisch*	13,90 €
Ceviche vom Wolfsbarsch von Niehues aus Albersloh / NRW Spargelsalat Vinaigrette		15,90 €
Lauwarmes Zwiebelfleisch (Rind) Senfsauce Röstzwiebeln		15,90 €

Hauptgänge

Gefüllter Bärlauch-Pfannkuchen Spargel Sauce Hollandaise Bergkäse Salat	*vegetarisch*	19,90 €
gebratenes Rotbarbenfilet mit Tomatensugo cremigtes Risotto Frühlingslauch		27,50 €
gebackene Maishähnchenbrust Romanasalat Parmesandressing Radieschen Brotchips		24,50 €
Lammkarree an Rosmarinjus glasierte Möhren Kartoffel-Spinat-Stampf		33,50 €
Portion hofeigener Stangenspargel (Rohgewicht 500g) Salzkartoffeln Sauce Hollandaise	*vegetarisch*	21,90 €
- mit kleinem Kalbschnitzel (120g)		36,00 €
- mit Zanderfilet (120g)		34,00 €
- mit rohem und gekochtem Schinken		29,00 €

Desserts

Dreierlei Sorbets von hofeigenen Früchten	9,90 €
Weißes Schokoladenmousse Rhabarber-Ragoût cremiges Erdbeereis	10,90 €



Unser Frühlings-Menü 2025

Ceviche vom Wolfsbarsch von Niehues aus Albersloh / NRW

Spargelsalat | Vinaigrette

Spargelcreme -Suppe

Eigene Einlage

Lammkarree an Rosmarinjus

glasierte Möhren | Kartoffel-Spinat-Stampf

Weißes Schokoladenmousse

Rhabarber-Ragoût | cremiges Erdbeereis

oder

Unser Käseteller

3 Sorten Käse | Pumpernickel | Früchte-Chutney

3-Gang-Menü: 51,90 € (*ohne Suppe*)

4-Gang-Menü: 59,90 €

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