

Vorspeisen



Hausgebeizter Lachs mit Honig- Dill- Senfsauce

Tomate Mozzarella mit Basilikum und Ciabatta

Kleiner Vorspeisenteller nach Art des Hauses

Warmer Ziegenkäse auf Blattsalaten



Hausgemachte Reibeplätzchen mit Schmand, Schinken oder Lachs

Honigmelone mit westfälischem Schinken

Spaghetti mit hausgemachtem Pesto und zwei Garnelen

Vitello Tonnato (gegartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce)

Caesars Salad

Avocado – Garnelensalat mit Chiasamenbra



Suppen



Tomatensuppe mit Buttercroutons

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Klösschen

Kürbissuppe mit steirischem Öl

Spargelcremesuppe mit Schnittlauchsahne

Westfälische Kartoffelsuppe mit Schnippelschinken

Hühnerkraftbrühe mit Gemüseinlage

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Paprika

Mitternachtssuppe mit Hackfleisch und Kidneybohnen

Kokos -Chiliesuppe mit Garnelen

Hauptgerichte



*Schweinemedallions, mariniert mit Kräuter der Provence
Basilikum – Orangensauce, frisches Schmorgemüse und Kroketten*

*Schnitzelplatte mit zwei Saucen, frische Bratkartoffeln
und Salat der Saison*

*Schweinebraten „bayrische Art „mit Altbiersauce,
Kartoffelknödel und Apfelrotkohl*

*Fischplatte (Zander und Wolfsbarsch) mit Basilikum Zitronensauce
Petersilienkartoffeln und frischem Broccoli*

*Original „Wiener Schnitzel „mit Preiselbeeren und fritierter Petersilie,
lauwarmer Kartoffelsalat und Gurkensalat mit Dill*

*Hähnchenbrust mit Mozzarella überbacken, Basilikum Sahnesauce und
Kartoffelgratin, Variation von Blattsalaten mit Croutons*

*Frisches Lachsfilet mit Pernod-Sahnesauce,
frischen Rösti und Wildkräutersalat*

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebeln, Jus,
hausgemachte Spätzle Salatteller mit frischen Salaten*

*Edelgulasch vom Wild, mit hausgemachten Semmelknödeln,
Rotkohl und Preisselbeerbirne*

*Rindergeschnetzeltes Stroganoff, Rote Beete, Gewürzgurke,
Champignons und handgeschabte Spätzle, dazu Salat*

Nachspeisen



Vanilleeis mit warmen Zimtpflaumen und Sahne

Hausgemachte Mousse au Chocolate mit Beeren

Orangencreme mit Krokant

Hausgemachtes Tiramisu mit Kakao

Mascaponecreme mit Himbeeren

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis

Westfälische Welfenspeise

Pumpernickelcreme mit Kirschen

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne (je nach Saison)

Hausgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce

Schokoladensouffle mit flüssigem Kern und einer Kugel Pistazieneis

