



Vesper & Vorspeisen

Vegane Reisbällchen mit süß-saurer Sauce und Blattsalaten in Vinaigrette	<u>9,50</u>
Unser Champignon-Pfännchen mit Kräuter-Schmand	<u>9,50</u>
Hausmacher Steinpilz-Ravioli mit Salbeibutter und gebackenen Kräutern	<u>9,80</u>
Norweger Rauchlachs-Roulade mit Dill-Senf-Sauce und Wildkräutersalat	<u>12,50</u>
Bunt gemischter Salatteller mit Croûtons, Leberkäs-Streifen und süßem Senf	<u>13,90</u>

Süppchen

Hausgemachte Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons und Schnittlauch	<i>kleine Portion 5,50 große Portion 7,50</i>
Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettendchen	<i>kleine Portion 5,50 große Portion 7,50</i>

Fisch

Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Spitzkohl-Gemüse mit Garnitur	<u>28,90</u>
Gegrillte Edelfische und Garnele in Hummer-Rahmsauce mit kleinen Gemüsen und Butternudeln	<u>29,80</u>

Hauptgerichte

Vegetarische Spinat-Knödel mit Kirschtomaten-Ragoût und Wildkräutersalat	<u>13,50</u>
Gebratene Blutwurst auf Westfälischen Dicke Bohnen mit Kartoffelchen	<u>15,50</u>
Paniertes Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit gebackener Petersilie, Zitrone und Pommes Frites	<u>26,50</u>
„Ossobuco“ geschmorte Kalbshaxe im Tomaten-Gemüse-Fond mit Grillgemüsen und Gnocchi	<u>27,50</u>
Gemischte Filetspitzen in Pfefferrahmsauce mit Röstzwiebeln, Gemüsen und Kroketten	<u>25,90</u>
Original Sauerländer Rindertafelspitz mit gefüllter Birne, Apfelrotkohl und Butter-Spätzle	<u>27,50</u>
Medaillons vom Lendchen in Waldpilzrahm mit kleinen Gemüsen und Semmelknödel	<u>27,90</u>
Unser „Rinder-Schaschlik“ mit Schmorzwiebeln, pikanter Sauce und Pommes Frites	<u>35,00</u>

Nachspeisen

Hausgemachtes Waldbeeren-Parfait auf Früchtespiegel mit Minz-Sahne	<u>7,50</u>
Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce und Schokoladen-Eis	<u>8,50</u>
Vanille-Crème-Brûlée mit Obstsalat und Eiscrème	<u>8,50</u>

*Eine Information über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen liegt zur Ansicht für Sie an der Rezeption!
Gerne bieten wir Ihnen alle Gerichte „To-Go“ an, alternativ zur Einwegverpackung auch im Mehrweg-Geschirr zur Leihe!*