**Suppen:**

Cremesuppe von Pastinaken und Quitten 5,50 €

Kresserahmsuppe 5,50 €

Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage 6,00 €

Entenkraftbrühe mit Kürbisravioli 7,50 €

**Vorspeisen:**

Weinbergschnecken „Burgunder Art“ im Häuschen überbacken 12,50 €

Räucherlachs auf Reibekuchen mit Blattsalaten und Sauerrahm 11,50 €

Gebackene Ziegenfrischkäsetaler mit

Birnen-Berberitzen-Chutney, Baguette und Butter 11,50 €

Hausgemachtes Töttchen mit Baguette 8,50 €

**Vegetarische Hauptgerichte:**

Potthucke (Kartoffelkuchen) auf Rahmwirsing und Salat 14,70 €

Wald- und Wiesenpilze in Kräuterrahmsauce

mit Serviettenknödeln und Salat 14,70 €

Grünkohl Süßkartoffelgnocchi-Auflauf mit Kürbiskernen

und Käse überbacken 14,70 €

**Hauptgang:**

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce,

Pommes frites und Salat 15,60 €

Schweinelendchen mit Champignons, Sauce Hollandaise,

Salzkartoffeln und Salat 20,20 €

Grünkohl mit Mettendchen, Kasseler und Röstkartoffeln 14,70 €

Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit

Salzkartoffeln und Salat 16,70 €

Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Apfelmus

und Salat 16,70 €

**Hauptgang:**

Rumpsteak mit Pfefferkruste gebraten dazu Kräuterbutter,

Röstkartoffeln und Salat 27,00 €

Rinderfiletspitzen in Cognac-Pfeffersauce mit Spätzle und Salatteller 27,20 €

Hirschrückensteak mit Spekulatiuskruste, Preiselbeersauce,

Wirsinggemüse, Spätzle und Salat 25,50 €

Wildschweinrückenmedaillons mit Senfkruste, Kürbisgemüse,

Röstkartoffeln und Salat 24,70 €

Rinderfiletsteak mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise,

Röstkartoffeln und Salat 28,50 €

Lammkarree mit Thymiansauce, Bohnenbündchen,

Gratinkartoffeln und Salat 29,00 €

Forelle „blau“ oder „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter,

Salzkartoffeln und Salat 17,20 €

*Forelle filetiert 19,20 €*

Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat 18,20 €

*Forelle filetiert 20,20 €*

Gebratenes Zanderfilet auf Muskatkürbisgemüse mit

Kürbiskern Pesto, Salzkartoffeln und Salat 20,20 €

*Kleine Portion 17,20 €*

**Dessert:**

Westfälische Herrencreme 5,00 €

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne 6,50 €

Kirschwasserparfait im Baumkuchenmantel mit

Sauerkirschkompott 9,00 €

Creme brûlée von Tonkabohnen mit frischen Früchten 7,50 €

Braunes Mousse au chocolat mit Früchten und Fruchtsauce 8,00 €

Eisbecher „Noisette“

Vanille-, Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne 6,50 €