

Dies ist eine Beispiel Mittagskarte.
Unsere Mittagskarte wechselt täglich!

Speisenkarte

Zu jedem Gedeck: Tagessuppe und Tagesdessert

Gedeck 20,60 €

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Pommes frites und Salat

Gedeck 17,50 €

Gekochtes Eisbein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

Gedeck 19,50 €

Gänseleber mit Apfelscheiben, Zwiebeln, Kartoffelpüree und Salat

Gedeck 19,50 € *Vegetarisch*

Rote Bete Taler auf Wirsinggemüse in Rahm dazu Salat

Gedeck 19,90 € *Vegan*

Ravioliauflauf in Kürbissauce mit Kürbiskernen dazu Salat in Vinaigrette

Gedeck 29,80 €

Rehnüsschen mit Preiselbeersauce, gefüllte Birne, Mandelbrokkoli, Spätzle und Salat

Gedeck 20,20 €

Grünkohl mit Mettendchen, Kasselerfilet und Röstkartoffeln

Gedeck 26,00 €

Landschweinrückensteak mit Rosmarinkruste dazu grüne Bohnen, Röstkartoffeln und Salat

Gedeck 34,50 €

Geschnetzeltes vom Hirsch in Kirsch-Pfeffer-Sauce dazu hausgemachte Spätzle und Salat

Gedeck 39,50 €

Ofenfrischer Gänsebraten mit Bratapfel, Rotkohl, Kartoffelklöße und Salat

Gedeck 34,00 €

Rumpsteak mit Pfefferkruste überbacken dazu Röstkartoffeln und Salatteller

Gedeck 28,20 €

Gebrautes Zanderfilet an Hummersauce mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 25,00 € *filetiert gebraten 27,00 €*

Forelle blau (gekocht) **oder** „Müllerin“ (gebraten) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 26,00 € *filetiert gebraten 28,00 €*

Forelle gebraten mit Mandeln, zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat

Seniorenteller 26,80 €

Rehnüsschen mit Preiselbeersauce, gefüllte Birne, Mandelbrokkoli, Spätzle und Salatteller

Seniorenteller 25,20 €

Gebrautes Zanderfilet an Hummersauce mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Salat

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

***Zum Einpacken von Speisen, haben wir keine Möglichkeit mehr, bringen Sie sich lieber etwas mit!
(neue Gesetzgebung „Mehrwegverpackung“)***

Unsere Speisen in der Zeit von 14.15 Uhr bis 17.00 Uhr

Schnittchen:

Knochenschinken mit Kartoffelsalat	14,20 €
Luftgetrockneter Mettwurst mit Kartoffelsalat	14,20 €
Kasslerscheiben mit Kartoffelsalat	14,20 €
Holländischer Gouda	14,20 €
Stevetalplatte mit Ei und Kartoffelsalat	17,20 €
Portion westf. Knochenschinken mit Brot und Butter	22,20 €

Suppen

Hokkaido-Kürbissuppe mit Kokosmilch	7,00 €
Westfälische Hochzeitsuppe mit Einlage	7,50 €

Hauptspeisen

Portion Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salat	13,00 €
Herbstliche „Pilzpfanne“ in Kräuterrahmsauce dazu Serviettenknödel und Salat	19,50 €
Rumpsteak mit Pfefferkruste überbacken dazu Röstkartoffeln und Salatteller	34,50 €
Schweineschnitzel mit Röstkartoffeln und Salat	19,00 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin“ (gebraten) mit zerl. Butter, Salzkartoffeln und Salat	25,00 €
Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat	26,00 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	23,80 €
<small>Kleine Portion</small>	20,80 €
Grünkohl mit Mettendchen, Kasseler und Röstkartoffeln	20,20 €

Dessert

Westfälische Herrencreme	6,40 €
„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	8,20 €
Vanille-Spekulatius-Parfait an Glühweinkirschen	9,50 €
Crème brûlée von der Tonkabohne mit Früchten	8,80 €
Marzipan-Mousse mit Brombeerkompott	10,50 €
Walnusseis mit grünen Feigen und Eierlikör	9,50 €
Eisbecher „Noisette“ <small>Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne</small>	9,20 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Forelle filetieren 2,00 €

Suppen:

Hokkaido-Kürbissuppe mit Kokosmilch	7,00 €
Kresserahmsuppe	7,00 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	7,50 €

Vorspeisen:

Weinbergschnecken „Burgunder Art“ im Häuschen überbacken	15,80 €
Räucherlachs auf Reibekuchen mit Blattsalaten und Sauerrahm	15,80 €
Hausgemachtes Töttchen mit Baguette	11,00 €

Vegetarische Hauptgerichte:

Herbstliche „Pilzpfanne“ in Kräuterrahmsauce dazu gebratene Serviettenknödel und Salat	19,50 €
Rote Bete Taler auf Wirsinggemüse in Rahm dazu Salat	19,50 €
Veganer Auflauf von Gnocchi, Hokkaidokürbis, Kokosmilch und Kürbiskernen dazu Salat in Vinaigrette	19,90 €

Hauptgerichte:

Grünkohl mit Mettendchen, Kasseler und Röstkartoffeln	20,20 €
Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsauce, Pommes frites und Salat	20,60 €
<i>Kleine Portion</i>	17,60 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	23,80 €
<i>Kleine Portion</i>	20,80 €
Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Apfelmus und Salat	23,80 €
<i>Kleine Portion</i>	20,80 €
Rehragout mit gefüllter Preiselbeer Birne dazu hausgemachte Spätzle und Salat	28,20 €
<i>Kleine Portion</i>	25,20 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Zum Einpacken von Speisen, haben wir keine Möglichkeiten mehr, bringen Sie lieber etwas mit!
(neue Gesetzgebung „Mehrwegverpackung“)

Hauptgerichte:

Landschweinrückensteak mit einer Rosmarinkruste überbacken dazu grüne Bohnen, Pommes frites und Salat	26,00 €
Schweinelendchen mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Salat <i>Kleine Portion</i>	27,00 € 23,00 €
Rumpsteak mit einer Pfefferkruste überbacken dazu Röstkartoffeln und Salatteller	34,50 €
Rinderfiletspitzen in Steinpilzrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller	34,70 €
Rinderfiletsteak mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Röstkartoffeln und Salat	36,60 €
Medaillons vom Hirschrücken mit Preiselbeersauce, Birne, Rahmwirsing, Spätzle und Salat	38,50 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin Art“ (gebraten) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat <i>Forelle filetiert</i>	25,00 € 27,00 €
Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat <i>Forelle filetiert</i>	26,00 € 28,00 €
Gebratenes Zanderfilet an Hummersauce mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Salat <i>Kleine Portion</i>	28,20 € 25,20 €

Dessert:

Westfälische Herrencreme	6,40 €
„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	8,20 €
Vanille-Spekulatius-Parfait an Glühweinkirschen	9,50 €
Creme brûlée von der Tonkabohne mit Früchten	8,80 €
Marzipan-Mousse mit Brombeerkompott	10,50 €
Walnusseis mit grünen Feigen und Eierlikör	9,50 €
Eisbecher „Noisette“ Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne	9,20 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Zum Einpacken von Speisen, haben wir keine Möglichkeiten mehr, bringen Sie lieber etwas mit!
(neue Gesetzgebung „Mehrwegverpackung“)