

Dies ist ein Beispiel der Mittagskarte.
12:00 - 14:15 Uhr
Unsere Mittagskarte wechselt täglich!

Speisenkarte

Zu jedem Gedeck: Tagessuppe und Tagesdessert

Gedeck 23,70 €

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Pommes frites und Salat

Gedeck 27,00 €

Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Salat und Apfelmus

Gedeck 33,00 €

Ofenfrische ½ Ente mit Orangensauce, Rotkohl, Kartoffelklößen und Salat

Gedeck 28,50 €

Landschweinrückensteak (offene Stallhaltung) mit Rosmarinkruste, grünen Bohnen, Röstkartoffeln und Salat

Gedeck 23,50 € *Vegetarisch*

Wald- und Wiesenpilze in Kräuterrahmsauce mit gebratenen Serviettenknödeln und Salat

Gedeck 21,00 € *Vegan*

Vegane Hackfleischbällchen auf Feldsalat in Senfdressing dazu Baguette

Gedeck 26,70 €

Maispoulardenbrust an Preiselbeersauce mit wilden Brokkoli, Safranrisotto und Salat

Gedeck 29,80 €

Hirschragout mit Preiselbeer Birne, hausgemachten Butterspätzlen, Salat und Apfelmus

Gedeck 32,50 €

Wildschweinmedaillons mit Senfkruste, Kürbisgemüse, Röstkartoffeln und Salat

Gedeck 40,50 €

Rinderfiletsteak mit Cranberry Kruste überbacken dazu Portweinsauce, Polenta und Salat

Gedeck 25,00 €

Gebratene Rotbarbenfilets an Blattspinat mit Safranrisotto und Salat

Gedeck 30,00 € *filetiert 32,00 €*

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

Gedeck 30,50 € *filetiert 32,50 €*

Forelle gebraten mit Mandeln, zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat

Seniorenteller 19,80 € *Vegetarisch*

Wald- und Wiesenpilze in Kräuterrahmsauce mit gebratenen Serviettenknödeln und Salat

Seniorenteller 24,00 €

Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Salat und Apfelmus

Seniorenteller 27,00 €

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce mit wilden Brokkoli, Salzkartoffeln und Salat

jetzt neu! Für zuhause: unsere Salatsauce im 0,2l Glas 3,50 € **Jede Umbestellung 0,50 €**

Zum Einpacken von Speisen, haben wir keine Möglichkeit mehr, bringen Sie sich lieber etwas mit!



Unsere Speisen in der Zeit von 14.15 Uhr bis 17.00 Uhr

Schnittchen:

Knochenschinken mit Kartoffelsalat	16,00 €
Luftgetrockneter Mettwurst mit Kartoffelsalat	16,00 €
Kasslerscheiben mit Kartoffelsalat	16,00 €
Holländischer Gouda	16,00 €
Stevertalplatte mit Ei und Kartoffelsalat	20,00 €
Portion westf. Knochenschinken mit Brot und Butter	27,00 €

Suppen

Vegane Hokkaido-Kürbissuppe mit Kokosmilch	8,00 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	8,50 €

Hauptspeisen

Veganes Rinderfiletmedaillon mit geschmorten Brokkoli, Röstkartoffeln und Salat in Vinaigrette	27,00 €
Portion Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salat	17,00 €
Herbstliche „Pilzpfanne“ in Kräuterrahmsauce dazu Gebratene Serviettenknödel und Salat	23,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Röstkartoffeln und Salat	36,00 €
Schweineschnitzel mit Röstkartoffeln und Salat	20,50 €
Grünkohl mit Mettendchen, Kasseler und Röstkartoffeln	23,00 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin“ (gebraten) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	29,50 €
Forelle gebraten dazu Mandeln, zerlassene Butter, Salzkartoffeln und Salat	30,00 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	27,00 €
Kleine Portion	23,50 €

Dessert

Westfälische Herrencreme	7,50 €
Grüne Feigen mit Eierlikör, Walnusseis und Sahne	10,50 €
Vanille-Spekulatius-Parfait an Zimtpflaumen	12,00 €
Crème brûlée von weißer Schokolade	10,50 €
„Blaues Holunder-Wunder“	
Vanilleeis mit Holunderbeerengelee und Sahne	9,00 €
Eisbecher „Noisette“	
Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne	10,50 €

Forelle filetieren 2,00 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Suppen:

Vegane Hokkaido-Kürbissuppe mit Kokosmilch	8,00 €
Kresserahmsuppe	8,00 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	8,50 €

Vorspeisen:

Hausgemachtes Töttchen dazu Baguette	13,50 €
Weinbergsschnecken „Burgunder Art“ im Häuschen überbacken	17,00 €
Hausgebeizter Lachs an Reibekuchen mit Blattsalaten und Sauerrahm	17,00 €
Fischterriner von Lachs und Zander an Avocado dipp mit Feldsalat, Baguette und Butter	15,00 €
„Schwedenteller“ geräuchertes Forellenfilet, gebeizter Lachs, Pfeffermakrele mit Senf-Dill-Sauce an Salatbukett dazu Baguette und Butter	17,50 €

Vegan / Vegetarische Hauptgerichte:

Veganes Rinderfiletmedaillon an geschmorten Brokkoli dazu Röstkartoffeln und Salat in Vinaigrette	27,00 €
Vegetarischer Auflauf von Kartoffeln, Lauch und Kirschtomaten in Rahm mit Kürbiskernen und Hartkäse überbacken dazu Salat in Vinaigrette	24,00 €
Herbstliche „Pilzpfanne“ in Kräuterrahmsauce dazu gebratene Serviettenknödel und Salat	23,50 €

Hauptgerichte:

Grünkohl mit Mettendchen, Kasseler und Röstkartoffeln	23,00 €
zwei Schweinerückenschnitzel an Champignonrahmsauce dazu Pommes frites und Salat	23,00 €
<i>Kleine Portion</i>	19,00 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	27,00 €
<i>Kleine Portion</i>	23,50 €
Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Apfelmus und Salat	27,00 €
<i>Kleine Portion</i>	23,50 €
Maispoullardenbrust an Preiselbeersauce mit Mandelbrokkoli, Kroketten und Salat	27,50 €

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 (offene Stallhaltung) mit Rosmarinkruste überbacken dazu grüne Bohnen, Pommes frites und Salat	28,50 €
Wildschweinrücken mit Senfruste, Kürbisgemüse, Kürbiskernpesto, Röstkartoffeln und Salat	32,50 €
<i>Kleine Portion</i>	22,50 €
Hirschragout mit gefüllter Preiselbeer Birne dazu hausgemachte Butterspätzle Salat und Apfelmus	29,80 €
<i>Kleine Portion</i>	26,00 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Röstkartoffeln und Salat	36,00 €
Rinderfiletspitzen in Pfeffersauce mit hausgemachten Butterspätzle und Salatteller	39,50 €
Rinderfiletsteak mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Röstkartoffeln und Salat	40,50 €
Medaillons vom Hirschrücken mit Preiselbeersauce, pochierte Birne, Rahmwirsing, Spätzle und Salat	41,50 €
Forelle „blau“ (gekocht)	
oder „Müllerin Art“ (gebraten) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	29,50 €
<i>Forelle filetiert</i>	31,50 €
Forelle gebraten mit Mandeln, zerl. Butter, Salzkartoffeln und Salat	30,00 €
<i>Forelle filetiert</i>	32,00 €
Gebratenes Zanderfilet auf Muskatkürbisgemüse mit Kürbiskernpesto, dazu Salzkartoffeln und Salat	31,00 €
<i>Kleine Portion</i>	27,00 €

Dessert:

Westfälische Herrencreme	7,50 €
Grüne Feigen mit Eierlikör, Walnusseis und Sahne	10,50 €
Vanille-Spekulatius-Parfait an Zimtpflaumen	12,00 €
Crème brûlée von weißer Schokolade	10,50 €
Eisbecher „Noisette“	
Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör und Sahne	10,50 €
„Blaues Holunder-Wunder“ Vanilleeis mit Holunderbeerengelee und Sahne	9,00 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

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



Rindfleischsuppe mit Eierstich,
Grießklößchen und Blumenkohl 8,50€

Schweineschnitzel mit
Möhrengemüse und Pommes frites 15,00 €

Gebratenes Forellenfilet mit
zerlassener Butter, Brokkoli,
Salzkartoffeln und Salat 18,00 €

Fischstäbchen mit Möhren und
Salzkartoffeln 13,50 €

Hausgemachte Spätzle mit Tomatensauce 9,00 €

Chicken-Nuggets mit
Pommes frites 12,50 €

