

„Iäten un Drinken hölt Liew un Seele bineene.“

-Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.-

Wir freuen uns sehr, Sie nach der langen Zwangspause endlich wieder begrüßen zu dürfen!

Gerade nach den entbehrungsvollen Zeiten im Lockdown hat man gemeinsame Abende im Kreise der Familie oder gesellige Stunden unter engen Freunden besonders zu schätzen gelernt.

Deshalb haben wir uns für Sie und Ihre Liebsten folgende kleine Zusatzangebote überlegt...

-auf Vorbestellung-

***Roastbeef am Stück – zart rosa gebraten** (für ca. 4 Personen)
mit Pfefferrahmsauce, Schmorgemüse und Kartoffelsoufflé 99,00 €

sowie

***Barbarie-Entenbrust – zart rosa gebraten** (für ca. 2 Personen)
mit Portweinjus, Vichy-Möhren und Herzoginkartoffeln 61,00 €

*Die Speisen werden auf Platten serviert, am Tisch tranchiert und vorgelegt.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!



Unser Spargel vom Hof Püning aus Everswinkel

Frischer Stangenspargel (ca. 250g)
mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und Salzkartoffeln

pro Portion 15,00 €

dazu empfehlen wir:

-auf Vorbestellung- Roastbeef am Stück – zart rosa gebraten (für ca. 4 Personen)	79,00 €
Barbarie-Entenbrust – zart rosa gebraten (für ca. 2 Personen)	39,00 €
sowie	
rohen westfälischen Knochenschinken	7,50 €
gekochten Schinken	7,50 €
gebratenes Schollenfilet	10,50 €
Medaillons vom Schweinefilet	9,50 €

Unsere Weinempfehlung

2018er	Silvaner	
	Qualitätswein, trocken	
	Horst Sauer	
	Escherndorf, Franken	
		Kar. 0,2 Ltr 6,80 €
		Fl. 1,0 Ltr 23,50 €

Vorspeisen

Hausgemachte Reibplätzchen

an einem Salatbouquet

wahlweise mit

Apfelmus

11,90 €

Forellentartar

13,90 €

Hausgebeiztem Lachs

13,90 €

Hausgemachtes Forellentartar

mit westfälischem Pumpernickel und Äpfeln

an einem Salatbouquet

12,90 €

Carpaccio vom Rind

mit 20 Jahre altem Balsamico, gehobeltem Parmesan

Pinienkernen und Ruccola

14,00 €

Suppen

Westfälische Hochzeitssuppe

mit Grießklößchen, Wurzelgemüse

Eierstich und Rindfleisch

7,00 €

Spargelcrèmesuppe

mit frischem Stangenspargel

7,00 €



Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleberscheiben

mit Röstzwiebeln, Apfelkompott, Kartoffelpüree
und Kopfsalat in Zitronenrahm
kleine Portion

25,50 €
19,00 €

Filetteller Waldhütte

Putenbrust, Rinder- und Schweinelendchen
mit Champignonrahmsauce
Brokkoli und Bratkartoffeln

25,00 €

Wiener Schnitzel

Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln
und Kopfsalat in Zitronenrahm

23,90 €

Pikantes Wildragout

mit Spätburgunderjus, Waldpilzen
Williamsbirne, Preiselbeeren
und hausgemachten Spätzle

24,90 €

Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art"

mit zerlassener Butter, gewürfeltem Speck und Nordseekrabben
dazu Brokkoli und Kartoffelpüree

23,00 €

Rumpsteak

mit Portweinjus, Rosmarinkartoffeln
und einem gemischtem Salat

27,00 €

Großer gemischter Salat

mit Kräutervinaigrette und karamellisierten Walnüssen
dazu ofenfrisches Baguette

wahlweise mit:

gebratener Pute

19,00 €

gebratenen Garnelen

21,00 €

gratiniertem Ziegenkäse

19,00 €



Westfälisch

Westfälischer Rindertafelspitz

gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Salzkartoffeln
und Kopfsalat in Zitronenrahm
kleine Portion

19,50 €
16,00 €

Hausmacher Sülze vom Schwein
mit Remouladensauce, Senfgurken
und Bratkartoffeln

15,50 €

Roastbeefscheiben -rosa gebraten-
mit Remouladensauce, Senfgurken
und Bratkartoffeln

18,50 €



Für unsere kleinen Gäste

Fischstäbchen

mit Remouladensauce und Kartoffelpüree

7,50 €

Paniertes Putenschnitzel

mit Erbsen, Möhren und Pommes frites

7,50 €

Dessert

Erdbeer-Rhabarber-Grütze
mit Vanilleeis und Schlagsahne 6,00 €

Westfälische Herrencrème 5,50 €

Nußgenuss
Walnuß-, Vanille- und Schokoladeneis
mit Nüssen, Karamellsauce
und Schlagsahne 6,90 €

Eierlikörduett
Vanilleeis und Schokoladeneis
mit Eierlikör, Schokoladensauce
und Schlagsahne 6,90 €

Erdbeergenuss
frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne 7,50 €



Unsere Eissorten

Vanille

Walnuss

Schokolade

Erdbeere

Stracciatella

Pistazie

pro Kugel 1,60 €
Portion Sahne 0,60 €

**Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen wenden Sie sich
bitte an unser Personal**

<u>Apéritif</u>		Hugo	6,00 €
Prosecco	5,30 €	Aperol Spritz	6,00 €
Heidsiek brut Champagner	9,50 €	Sherry	4,50 €
Kir Royal (mit Prosecco)	5,50 €	Martini	4,50 €
Traubensecco (alkoholfrei)	5,30 €	Campari Orange oder Soda	5,30 €
Rieslingsekt K. Pfaffmann	5,30 €	Gin“Orange” mit Tonic	5,50 €
Münsterland Apéritif	5,80 €	Gin“Waldbeer“ mit Tonic	5,50 €

Unsere Qualitätsweine aus Erzeugerabfüllungen
im offenen Ausschank in 0,2l Karaffen

Weißweine

2019er	Riesling Qualitätswein, trocken Weingut Robert Weil Rheingau *	6,90 €
2018er	Weißburgunder Qualitätswein, trocken Freiherr von Gleichenstein Kaiserstuhl, Baden *	6,80 €
2018er	Gutsriesling Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz *	6,60 €
2018er	Grauburgunder Qualitätswein, trocken Weingut Freiherr v. Gleichenstein Kaiserstuhl, Baden *	6,80 €
2018er	Kerner Qualitätswein, halbtrocken Karl Pfaffmann, Pfalz *	6,60 €
2018er	Silvaner Qualitätswein, trocken Horst Sauer Escherndorf, Franken *	6,80 €
2019er	Grauburgunder Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz *	6,60 €
2019er	Sauvignon blanc Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz	6,80 €

Rosé-Wein
*

2019er	Rosé „Pink Vineyard“ Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz	6,60 €
--------	--	--------

2019er	Macia Batle Rosado trocken Santa Maria del Camí, Binissalem, Mallorca	6,80 €
--------	---	--------

Rotweine

2018er	Spätburgunder Qualitätswein, halbtrocken Karl Pfaffmann, Pfalz *	6,60 €
--------	--	--------

2019er	Cuvée Carlo Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz *	6,80 €
--------	--	--------

2018er	Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon trocken Concha y Toro, Chile *	6,80 €
--------	---	--------

2018er	Macia Batle trocken Santa Maria del Camí, Binissalem, Mallorca *	6,80 €
--------	---	--------

2018er	Côtes du Rhône trocken M. Chapoutier *	6,90 €
--------	--	--------

2016er	Spätburgunder Qualitätswein, trocken Freiherr v. Gleichenstein Kaiserstuhl, Baden	6,80 €
--------	---	--------

Unsere Biere vom Fass:

Königs Pils	0,3 Ltr.	3,50 €
Pilsener Urquell	0,3 Ltr.	3,80 €
Pott´s Landbier	0,3 Ltr.	3,50 €
Pinkus Müller Alt	0,3 Ltr.	3,50 €

Digestif 2cl

Remy Martin "VSOP"	4,00 €
Remy Martin "XO Excellence"	9,50 €
Carlos Primero	4,80 €
Lepanto "Gran Reserva"	5,50 €
Armagnac Cles des Ducs VSOP	5,00 €
Vieux Calvados 8 Jahre	7,00 €
Don Papa - Rum Phillipinen	6,00 €
Matusalem - Rum Dom. Rep.	6,50 €

Scotch Whisky

Macallan Highland Single Malt 12 yo	6,50 €
Dalwhinnie Highland Single Malt 15 yo	5,50 €
Glenfiddich Speyside Single Malt 12 yo	5,50 €
The Balvenie Speyside Single Malt 10 yo	6,00 €
Glenlivet Speyside Single Malt	5,50 €
Glenmorangie Highland Single Malt, 12 yo	5,50 €
Oban Highland Single Malt, 14 yo	5,50 €
Talisker Skye Isle of Skye, Single Malt	5,50 €
Glenfarclas Speyside Single Malt 15 yo	6,00 €
Lagavulin Isle of Islay, Single Malt 16 yo	6,00 €
Cardhu Speyside, Single Malt 12 yo	5,50 €

Grappa von Nonino

Grappa di Moscato	4,80 €
Grappa di Chardonnay	4,80 €
Grappa di Merlot	4,80 €

Grappa

La Centenara Gran Riserva 10 J. Aqveia	6,00 €
---	--------

Grappa von Poli

Sarpa di Poli	5,00 €
Sarpa Oro di Poli	5,50 €

Edelbrände von Pircher

Birne, Haselnuss, oder Obstbrand	4,20 €
Vogelbeerbrand	4,50 €
Marilleler	4,50 €
Williams-Christbirnen Edelbrand	4,50 €

Edelbrände aus dem Hause Morand

Mirabelle	5,50 €	Williamine	5,50 €
Vieux Kirsch	5,50 €	Framboise	5,50 €
Apricotine	5,50 €		

Edelbrände von Ziegler

Ziegler „Feiner Obstbrand“	4,50 €
Ziegler „Waldhimbeergeist“	7,50 €
Ziegler „Schlehenbrand“	9,00 €
Ziegler „Nr. 1“ Wildkirschbrand	10,50 €
Ziegler „Gravenst, Apfelbrand“	7,50 €
Ziegler „Walnussgeist“	6,50 €
Ziegler „Alte Zwetschge“	7,50 €
Ziegler „Williams Birnenbrand“	7,50 €
Ziegler „Zwetschgenbrand“	7,00 €
Ziegler „Alter Apfel“	7,50 €