

# Unsere Menüempfehlung

**Roulade vom gebeizten Norwegerlachs**  
mit Kräuter-Crème-fraîche, Forellenkaviar  
und Feldsalat in Honig-Senf-Dressing

\*\*\*

**Süßkartoffelcrèmesuppe**  
mit gerösteten Walnüssen

\*\*\*

**Knusprig gebratene halbe Ente**  
mit Orangenjus  
Apfel-Rotkohl  
und Kartoffelbaumkuchen

\*\*\*

**Trilogie von Sorbet**  
mit Kirschwasserschaum

Menüpreis:  
als 3-Gang (ohne Vorspeise)  
37,50 €

als 4-Gang  
45,50 €

## Unsere Weinempfehlung

2018er Macia Batle  
Weingut Santa Maria del Cami  
Binissalem, Mallorca

Kar. 0,2 Ltr 6,80 €  
Fl. 0,75 Ltr. 24,50 €

# Vorspeisen

<b>Warme hausgebackene Wirsingtarte</b> mit Tomate und Kräuterschmand	11,00 €
<b>Hausgemachtes Tatar vom geräucherten Matjes</b> mit Apfel, Rote Beete, Zwiebeln und Meerrettich auf Reibekuchen im Salatnest	12,50 €
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> mit Zitronen-Olivenöl, Pinienkernen, Parmesan und Balsamico	12,90 €
<b>Roulade vom gebeizten Norwegerlachs</b> mit Kräuter-Crème-fraîche, Forellenkaviar und Feldsalat in Honig-Senf-Dressing	12,90 €



## Suppen

<b>Westfälische Hochzeitssuppe</b> mit Griesklößchen, Wurzelgemüse und Eierstich	6,20 €
<b>Kürbiscrèmesuppe</b> mit Garnelenspieß	7,20 €
<b>Rahmsuppe von gelben Linsen</b> mit Ziegenkäse	6,50 €

## Leichtes & Vegetarisch

<b>Salat vom Grünkohl</b> mariniert mit Olivenöl und Joghurt, dazu gebratene Garnelen	13,90 €
<b>Geflämmter Ziegenfrischkäse</b> mit Blaubeerkompott, Feldsalat und ofenfrischem Baguette	14,50 €
<b>Gnocchipfanne</b> mit Kürbisgemüse, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Kräutern in Olivenöl gebraten, dazu fruchtige Tomatensauce	14,50 €

# Hauptgerichte

## **Halbe Ente - knusprig gebraten**

Orangensus

Rotkohl und Kartoffelbaumkuchen

25,50 €

## **Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“**

mit Schmorzwiebeln, Apfel,

Kartoffelpüree und Kopfsalat in Zitronenrahm

22,50 €

kleine Portion 17,50 €

## **Herzhafte Rinderroulade**

mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree

20,50 €

## **Filetteller „Heidehotel Waldhütte“**

Putenbrust, Rinder- und Schweinelendchen

mit Champignonrahmsauce, Speckböhnchen, gefüllter Tomate

und Bratkartoffeln

22,50 €

## **Schnitzel aus dem Schweinefilet „Wiener Art“**

mit Bratkartoffeln und Kopfsalat in Zitronenrahm

21,00 €

## **Zanderfilet**

auf Steckerübenngemüse mit Thymianrahm

und Rote Beete Kartoffeln

24,50 €

## **Gebratene Barbarie Entenbrust**

an Traubensus, auf sautiertem Grünkohl mit Kronsbeeren

und Spätzle

26,50 €

## **Gegrillte Lachsschnitte**

an Ziegenkäseschaum, mit Blattspinat und Bandnudeln

24,00 €

## **Gebratenes Putensteak**

mit Tomaten-Orangensusauce, Brokkoli und Kartoffelpüree

19,50 €



# Unsere Wildempfehlung

## **Steaks vom Wildschweinerücken**

mit Steinpilz-Cognac-Jus, Kürbisgemüse  
und Kartoffelpüree

24,50 €

## **Pikantes Wildragout in Preiselbeer-Rotweinsauce**

mit Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle

23,50 €

## **Rehfilet - rosa gebraten**

mit Kirsch-Pfifferlingsauce, gefüllter Birne  
Rosenkohl und Kartoffelbaumkuchen

26,50 €



**Grünkohl** mit gebratenem Kasslernackensteak  
Mettendchen und Salzkartoffeln

18,50 €

**Hausgemachte Sülze** vom Schwein  
mit Remouladensauce, Senfgurken  
und Bratkartoffeln

14,50 €

## **Roastbeefscheiben -rosa gebraten-**

mit Remouladensauce, Senfgurken  
und Bratkartoffeln

18,50 €



# Schnittchen

## **Schnittchen und Kartoffelsalat wahlweise mit**

- Sülze „Hausmacher Art“ 8,50 €
- Luftgetrocknetem Knochenschinken 9,80 €
- Holländischem Gouda 8,50 €
- Roastbeef und Remouladensauce 12,80 €
- Luftgetrockneter Mettwurst 9,80 €

## **„Waldhütten Platte“**

Diverse belegte Schnittchen, Kartoffelsalat,  
Senfgurken und Spiegelei

11,50 €



*Für die Kinder*

## **Fischstäbchen**

Remouladensauce und Kartoffelpüree

6,00 €

## **Putenschnitzel mit Champignonrahmsauce**

Kroketten und gemischtem Salat

7,50 €

## **Paniertes Schweineschnitzel**

mit Erbsen, Möhren und Pommes frites

7,50 €

# Dessert

**Auswahl französischer Rohmilchkäse**  
mit Feigensenf, Trauben, Walnüssen und Brot 9,50 €

**Himbeer Tiramisu mit weißer Schokolade im Glas** 6,50 €

**Nougat Mousse Törtchen**  
mit Bananeneis auf Malerei von Fruchtsaucen 6,90 €

**Crème Karamell**  
mit Cassissorbet 6,20 €

**Trilogie von Sorbet**  
mit Kirschwasserschäum 6,90 €

**Nussgenuss**  
Walnuss-, Vanille- und Schokoladeneis  
mit Nüssen, Karamellsauce und Schlagsahne 6,80 €



## Unsere Eisorten

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>		<b>Hugo</b>	5,50 €
Prosecco	5,30 €	Aperol Spritz	5,50 €
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

2018er	<b>Riesling</b> Qualitätswein, trocken Weingut Robert Weil Rheingau *	6,90 €
2017er	<b>Weißburgunder</b> Qualitätswein, trocken Freiherr von Gleichenstein Kaiserstuhl, Baden *	6,80 €
2018er	<b>Gutsriesling</b> Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz *	6,60 €
2018er	<b>Grauburgunder</b> Qualitätswein, trocken Weingut Freiherr v. Gleichenstein Kaiserstuhl, Baden *	6,80 €
2018er	<b>Kerner</b> Qualitätswein, halbtrocken Karl Pfaffmann, Pfalz *	6,60 €
2018er	<b>Silvaner</b> Qualitätswein, trocken Horst Sauer Escherndorf, Franken *	6,80 €
2018er	<b>Grauburgunder</b> Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz *	6,60 €
2018er	<b>Sauvignon blanc</b> Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz	6,80 €

Rosé-Wein

2018er	<b>Macia Batle Rosado</b> trocken Santa Maria del Camí Binissalem, Mallorca *	6,80 €
2018er	<b>Rosé „Pink Vineyard“</b> Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz	6,60 €

Rotweine

2018er	<b>Spätburgunder</b> Qualitätswein, halbtrocken Karl Pfaffmann, Pfalz *	6,60 €
2018er	<b>Cuvée Carlo</b> Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz *	6,80 €
2015er	<b>Mompertone</b> Weingut Prunotto Monferrato, Piemont *	6,80 €
2017er	<b>Casillero del Diablo</b> Cabernet Sauvignon trocken Concha y Toro, Chile *	6,80 €
2018er	<b>Macia Batle</b> trocken Santa Maria del Camí, Binissalem, Mallorca *	6,80 €
2018er	<b>Côtes du Rhône</b> trocken M. Chapoutier *	6,90 €
2016er	<b>Spätburgunder</b> Qualitätswein, trocken Freiherr v. Gleichenstein Kaiserstuhl, Baden	6,80 €

Unsere Biere vom Fass:

<b>Königs Pils</b>	0,3 Ltr.	3,20 €
<b>Pilsener Urquell</b>	0,3 Ltr.	3,40 €
<b>Pott´s Landbier</b>	0,3 Ltr.	3,20 €
<b>Pinkus Müller Alt</b>	0,3 Ltr.	3,20 €

### 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. Aqvileia	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 €

\*\*\*