

Vorspeisen und kleine Gerichte

50 Jahre
WESTFÄLISCH
genießen



Saisonal & Klassiker

<i>Gratinierter Ziegenkäse</i> Feldsalat / Kartoffel-Speck-Dressing / Zwetschgenkompott	9,90
<i>Bruschetta - Variation</i> 3 Scheiben geröstetes Baguette / Tomate / Kürbis / Pilze	6,90
<i>Unsere westfälische Potthucke</i> Schmand / Knochenschinken / Salatbouquet	8,90
<i>Tartar von der Räucherforelle</i> Reibplätzchen / Salatbouquet / Gerösteter Speck	8,90
<i>„Kleiner Westfalenburger“</i> Reibplätzchen / gebratene Blutwurst / Apfel / Schmorzwiebeln	8,90
<i>Carpaccio von Roter Bete mit Riesengarnele</i> Feldsalat / Birne / Kürbiskrokant (auch vegan erhältlich)	13,90

Für den kleinen Hunger

<i>„Strammer Max“</i> Graubrot / geräucherter Schinken / 2 Spiegeleier / saure Gurke	7,90
---	------

Suppen

<i>Petersilienwurzelcreme in der Cappuccinotasse</i> Gebackener Hähnchenstick / Dörrobst (auch vegetarisch möglich)	5,90
<i>Rahmsuppe von Curry - Kürbis</i> Sahnehaube / geröstete Kürbiskerne (vegetarisch)	5,90
<i>Wildrahmsuppe mit Champignons und Maronen</i> Sahnehaube / Gerösteter Schinken	5,90

Fisch

Viele unserer Hauptgänge sind auch als kleinere Portion zu 2/3 des Preises erhältlich

Gebrautes Lachsfilet mit feiner Tagliatelle
Curry – Hokkaido / Gemüsestreifen / Champignons / Parmesan₂ 19,90

Gebrautes Wolfsbarschfilet
Sautierter Blattspinat / Potthucke₁ / Tomatensauce 19,90

Gedünstetes Kabeljaufilet
Vanille - Möhrenpüree / rote Bete / Beilagensalat / Weißweinsauce 21,90

Geflügel

Gebraute Maispoularde an Thymianjus
Curry – Hokkaido – Pasta / Beilagensalat 19,90

Rosa gebratene Entenbrust
Preiselbeerjus / Rahmwirsing / Schupfnudeln 22,90

1/2 kross gebratene Ente (ohne Knochen) mit Honig glasiert
Apfel-Rotkohl / Kartoffelklöße mit Schmelz 18,90

Beilagensalat als Zusatz zum Hauptgericht - 2,90

Vegetarisch & Vegan

Feine Tagliatelle - Pasta
Curry – Hokkaido / Gemüsestreifen / Champignons / Parmesan₂
(auf Wunsch auch **vegan** möglich) 15,90

+ Tofuhackbällchen in Tomatensauce => + 2,60 €

Herzhafte Quiche mit Kürbis und Pilzen
Tomatensauce / Feldsalat mit Gewürzbirne 13,90

Fleisch und Wild

Wählen Sie Ihr Steak!

225g Rumpsteak aus Süd-Amerika	22,90
200g feinstes Rinderfiletsteak aus Deutschland	26,90
250g Rib Eye Steak Black Angus USA	33,90

Als **Rib-Eye-Steak** bezeichnet man Steaks aus der Hochrippe. Der Name leitet sich vom innen liegenden Muskelstrang der Hochrippe ab, dem so genannten „runden Roastbeef“. Dieses Muskelfleisch wird vom fettgewebsreicheren Hochrippendeckel umrahmt und wirkt wie ein magerer Kern bzw. mageres „Auge“ (englisch eye)

Wählen Sie dazu 2 beliebige Beilagen und eine Sauce:
Thymianjus / Pfefferrahm /Kräuterbutter

100 % US – Beef Burger

200g Angus – Hereford Rindfleisch / Bacon / Käse / Feldsalat Tomate / Zwiebeln / Süßkartoffelpommes / Dip	16,90
--	-------

Geschmorte Lammhaxe mit Schmortomaten

Beilagensalat / Kartoffelkroketten	18,90
------------------------------------	-------

Kross gebratener Spanferkelrücken an Thymianjus

Apfel-Rotkohl / Schupfnudeln	19,90
------------------------------	-------

Geschmorter Hirschbraten mit gebratenen Champignons

Wacholderjus / Apfel-Rotkohl / Spätzle	18,90
--	-------

Feine Roulade von Hasenrücken und Kaninchenfilet

Thymianjus / Rahmwirsing / Potthucke 1 /	24,90
--	-------

48h „Sous Vide“ gegarter Schweinebauch mit Kruste

Rahmwirsing / Potthucke / gerösteter Speck	16,90
--	-------

Sauerbraten vom Rind mit Dörrobst

Apfel-Rotkohl / Kartoffelklöße mit Schmelz	17,90
--	-------

Gebratenes Kalbsfilet auf Vanille-Möhrenpüree

Thymianjus / Buntes Gemüse / Kartoffelkrapfen	26,90
---	-------

Wiener Schnitzel vom Kalb

Beilagensalat / Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 1	19,90
---	-------

Gebratene Lammfilets mit geschmorten Tomaten

Rahmwirsing / Kartoffel – Brandteigkrapfen	23,90
--	-------

Rosa gebratener Hirschrücken – tranchiert

Thymianjus / Rahmwirsing / Schupfnudeln	24,90
---	-------

Rustikales

<i>Westfälisches Schweineschnitzel</i>	
<i>Spiegelei / Pumpernickel / Schinken₁ / Bratkartoffeln₁ / Beilagensalat</i>	13,90
<i>Westfalenschüssel Anno 1889</i>	
<i>Schweinefilet / gerösteter Schinken₁ / Champignons / Spiegelei / Beilagensalat / Bratkartoffeln₁</i>	18,90
<i>Herrenschüssel</i>	
<i>Schweinefilet / Geröstete Champignons und Zwiebeln / Tomaten / Mit Gouda überbacken / Beilagensalat / Kroketten</i>	18,90

Desserts

<i>Ofenwarmer Zwetschgenröster</i>	
<i>Mit hausgemachtem Vanilleeis</i>	6,90
<i>Münsterländische Herrencreme</i>	
<i>Mit Schattenmorellen - Kirschen</i>	5,50
<i>Ofenwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern</i>	
<i>Mandelmilcheis / Schoko-Crunch / Gewürzbirne (Zubereitungszeit 16 min)</i>	9,90
<i>Dessertvariation</i>	
<i>Lassen Sie sich von uns mit kleinen Desserts aus der Patisserie überraschen.</i>	
<i>Kleine Portion (mit 3 Komponenten)</i>	6,90
<i>Große Portion (mit 5 Komponenten – ideal auch für 2 Personen)</i>	9,90
<i><u>Gemischtes Eis mit Sahne</u></i>	<u>4,90</u>
<i>Kleine Käseauswahl</i>	
<i>Mit Feigensenf und Honig</i>	8,90

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie gerne unser Servicepersonal. In der Regel können wir Ihnen trotz besonderer Ernährungsweisen ein entsprechendes Menü anbieten. In Ausnahmefällen ist es unvermeidlich, dass wir deklarationspflichtige Zusatzstoffe verwenden, da verwendete Lebensmittel nicht ohne diese Zusätze erhältlich sind. Diese sind hier folgend aufgeführt.

1. Enthält Schinken/ Speck/ Wursterzeugnisse die Nitritpökelsalz, Natriumacetat und Natriumascorbat enthalten.
2. Enthält Lysozym

Empfehlungskarte

Jäger- oder Zigeunerschnitzel

Pommes Frites / Beilagensalat

€ 13,90

* * *

Schweinesteak „Bauern Art“

Zwiebelspeck / Buntes Gemüse / Kroketten

€ 14,90

* * *

Pulled Pork Burger

Mariniert gezupftes Schweinefleisch / Zwiebeln Coleslaw / Salat / BBQ Sauce /
Kartoffel Wedges

€ 16,90

* * *

Kohlroulade

Apfel - Rotkohl / Kartoffelkrapfen

€ 9,90

* * *

Hirschragout mit Pilzen

Apfel - Rotkohl / Spätzle

€ 15,90

* * *

Wildschweinbraten

Maronen / Wirsinggemüse / Kartoffelkroketten

€ 17,90

Gänsezeit im

Neust
Hotel - Restaurant

Gänsekeule

mit Honig glasiert / Kartoffelklöße mit Schmelze Preiselbeerrotkohl / Orangensauce

€ 18,90



Gänsebraten „Brust und Keule“

mit Honig glasiert / Kartoffelklöße mit Schmelze / Preiselbeerrotkohl / Orangensauce

Marzipanbratapfel

Preis für eine Person

€ 24,90

Preis für zwei Personen

€ 39,90

Menü - Aktion

Wählen Sie ihr eigenes Menü

3 Gänge 26,90 € (Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert)

4 Gänge 29,90 € (Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert)

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse

Feldsalat / Kartoffel-Speck-Dressing / Zwetschgenkompott

Tartar von der Räucherforelle

Reibplätzchen / Feldsalat / Gerösteter Speck

Unsere westfälische Pöthucke

Schmand / Knochenschinken / Salatbouquet

Carpaccio von Roter Bete mit Riesengarnele

Feldsalat / Birne / Kürbiskrokant (auch vegan erhältlich)

Bruschetta - Variation

3 Scheiben geröstetes Baguette / Tomate / Kürbis / Pilze

Suppen

Petersilienwurzelcreme in der Cappuccinotasse

Gebackener Hähnchenstick / Dörrobst (auch vegetarisch möglich)

Rahmsuppe von Curry - Kürbis

Sahnehaube / geröstete Kürbiskerne

Wildrahmsuppe mit Champignons und Maronen

Sahnehaube / Gerösteter Schinken

Hauptgerichte

180g Rumpsteak auf Vanille-Möhrenpüree

180g Rumpsteak / Thymianjus / Buntes Gemüse / Kartoffelkrapfen

Wiener Schnitzel vom Kalb

Handgezupfter Blattsalat / Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Sautierter Blattspinat / Potthucke 1 / Tomatensauce

Auf der Haut zartrosa, gebratene Entenbrust

Preiselbeerjus / Rahmwirsing / Schupfnudeln

100 % US - Beef Burger

200g Angus - Hereford Rindfleisch / Bacon / Käse / Feldsalat
Tomate / Zwiebeln / Süßkartoffelpommes / Dip

Geschmorte Lammhaxe mit Schmortomaten

Beilagensalat / Kartoffelkroketten

Gebratene Maispaularde an Thymianjus

Curry - Hokkaido - Pasta / Beilagensalat

Schweinefilet in Champignonrahmsauce

Buntes Gemüse / hausgemachte Spätzle

Desserts

Ofenwarmer Zwetschgenröster

Mit hausgemachtem Vanilleeis

Münsterländische Herrencreme

Klassisch zur Mousse aufgeschlagen

1 große Kugel hausgemachtes Fruchtsorbet

Kleine Käseauswahl

Mit Feigensenf und Honig

Kleine Dessertvariation

3 Komponenten aus der Patisserie

Gemischtes Eis

mit Sahne