

Vorspeisen und Zwischengerichte

Anstatt Suppe zusätzlich im Menü

<i>Blattsalate in Balsamicodressing mit gebackenen Champignons und Kräutercreme</i>	4,00 €	6,00 €
<i>Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und Senf-Dillsauce</i>	5,50 €	7,50 €
<i>Melone mit westfälischem Knochenschinken und Schwarzbrottalern</i>	4,50 €	6,50 €
<i>Westfälisches gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce und kalter Beilage</i>	5,50 €	7,50 €
<i>Shrimpscocktail mit Toast und Butter</i>	4,50 €	6,50 €
<i>Spargelsalat mit Knochenschinken an Frühlingssalaten (nur in der Saison)</i>	4,50 €	6,50 €
<i>Salat der Jahreszeit in Himbeerdressing mit gebratener Geflügelleber und Waldpilzen</i>	4,50 €	6,50 €
<i>Italienische Blattsalate in Walnußdressing mit Thunfischmus und Shrimps, Baguette und Butter</i>	5,40 €	6,40 €
<i>Tatar vom Räucherlachs und Matjes mit einer Kräutersauce, Schwarzbrotecken und Salat der Jahreszeit</i>	7,50 €	9,50 €
<i>Jahreszeitliche Blattsalate in Kräutersahnedressing mit gebratenem Lachsfilet</i>	5,90 €	7,90 €
<i>Frische Salate der Jahreszeit in Vinaigrette mit Riesengarnelen und Kräutercreme</i>	8,50 €	10,50 €
<i>Rindercarpaccio mit Calvados mariniert, frischen Parmesan und einem Salatsträußchen</i>	7,50 €	9,50 €

Menüs

Menü 1 22,50 €

Kräftige Rindfleischsuppe „Großmutter's Art“

*Westfälisches Rindfleisch mit Zwiebelsauce,
frische Blattsalate mit Gurken, Perlzwiebeln und Butterkartoffeln*

Herrencreme

Menü 2: 26,50 €

*Rindfleischsuppe mit Blumenkohl
Eierstich und Markklößchen*

*Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce
und kalter Beilage*

*Putenschnitzel mit Curry-Früchte-Sauce,
Schweinebraten mit frischen Champignons
Gemüse der Saison und Salat
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln*

Herrencreme

Menü 3: 23,50 €

Rindfleischsuppe mit Einlage

*Putenbraten mit einer Curry- Früchtesauce und Preiselbeerpfirsichen
Saftiger Schweinebraten mit frischen Champignons,
Gemüseplatte, Salate der Saison,
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten*

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Menü 4: 25,50 €

Tomatencremesuppe

*Pikant gefüllte Rinderroulade mit frischen Champignons
Schweinerückensteak mit Blattspinat und Käse überbacken,
Salate der Saison, Gemüsevariationen
Salzkartoffeln und Kartoffelrösti*

Weincreme

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Menü 5: 25,50 €

Broccolicremesuppe mit Mandelsplittern

*Geschnetzeltes vom Putenbrustfilet mit frischen Champignons
Medaillons vom Schweinerücken mit Tomaten und Käse überbacken
Gemüseplatte, Salate der Saison,
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten*

Herrencreme

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Menü 6: 26,50 €

*Rindfleischsuppe mit Blumenkohlrischen, Eierstich
und Markknöbchen*

*Schweinefilet mit frischen Champignons,
Poulardenbruststeaks gebraten, Preiselbeerpflirsich und Currysauce,
Gemüseplatte, Salatplatte,
Salzkartoffeln und Kartoffelknöbchen*

*Herrencreme
Vanilleeis mit heißen Kirschen*

*Mit gekochtem Rindfleisch in Zwiebelsauce als Zwischengericht
pro Person 30,50 €*

Menü 7: 26,50 €

Hühnerkraftbrühe

*Pikant gefüllte Rinderroulade mit frischen Champignons,
Medaillons vom Schweinefilet mit einer Currysauce und Preiselbeerpflirsichen,
Gemüseplatte, Salatplatte, Salzkartoffeln und Kartoffelknöbchen*

Frischer marinierter Obstsalat mit Vanilleeis

Menü 8: 29,50 €

Kresserahmsuppe

*Gefüllte Poulardenbrust mit Broccoli und Pfeffer-Sahne-Sauce,
Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Krabben-Champignon-Sauce,
Salate der Jahreszeit, Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten*

*Vanilleeis mit frischen Früchten
Tiramisù*

Menü 9: 32,00 €

*Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry
und Chesterstange*

*Kalbsrückensteak mit Waldpilzen in Sahnesauce, Speckböhnchen;
Schweinefilet mit Pfeffersauce und Mandelbroccoli;
Salate der Saison, Kartoffelrösti, Salzkartoffeln*

*Joghurtcreme mit Brombeerragout
Walnusseis mit frischen Kiwi*

Menü 10: 34,00 €

Hummercremesuppe mit Cognac, Krabben und grünem Spargel

*Poulardenbrust auf Lauchgemüse mit einer
Pinot Blanc- Sauce und frischen Champignons,
Rehrbraten mit Wacholdersauce, Preiselbeerbirnen,
Apfelrotkohl, Salaten der Saison,
Kartoffelrösti und Kartoffelkroketten*

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Tiramisu*

Menü 11: 30,50 €

Klare Tomatensuppe

*Kalbsbraten mit frischen Champignons in Sahnesauce
Zartes Rehragout mit Sauerkirschen und Preiselbeerbirnen
Apfelrotkohl, Salate der Saison
Spätzle und Salzkartoffeln*

*Herrencreme
Walnusseis mit frischen Kiwi*

Büffet 1: 17,00 €

*Knuspriger Backschinken
aus dem Münsterland frisch aus dem Ofen
mit Senf*

Sauerkraut und Kartoffelpüree

„Westfälischer Kartoffelsalat“

Krautsalat und knackige Salate

Verschiedene Brotsorten, dazu Landbutter

Herrencreme

Büffet 2: 19,50 €

Kalt:

*Blutwurst, Leberwurst, Schwarzmagen,
Westfälischer Schinken, Mettwürstchen,
Essiggemüse, Gewürzgurken und Senf*

Warm:

*Knusprige Schweinerippchen, Frische Bratwurst mit Rotkohl,
Kasslerbraten auf Sauerkraut
Kartoffelpüree und Zwiebelbutter
Kleine gebratene Kartoffeln mit Speck
(In der Saison auf Wunsch:
Grünkohl oder dicke Bohnen in Sahnesauce
anstatt Rotkohl oder Sauerkraut)*

Salatbüffet

Brotkorb, Griebenschmalz und Butter

Dessert:

Herrencreme

Mit Suppe am Tisch serviert 23,50 €

Büffet 3: 23,50 €

Kalt:

*Kleine Schnitzel mit Zitrone und Senf,
Kleine Frikadellen mit Schmorzwiebeln,
Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce,
Schweinemetts mit Zwiebeln, Mettwurstchen,
Westfälischer Schinken*

Fisch kalt:

*Marinierter Thunfisch mit Krabben
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Makrelenfilet mit Senf- Dillsauce
Heringsfilet mit Hausfrauensauce
Bratrollheringe mit Schnittlauchsauce*

Warm:

*Gekochtes Rindfleisch aus Havixbeck
mit Zwiebelsauce und Salzkartoffeln,
Westfälischer Backschinken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
(oder Jungschweinbraten mit frischen Champignons)*

Salate:

*Weißkrautsalat, Bohnensalat,
Kartoffelsalat, Nudelsalat,
Tomatensalat*

Brotauswahl und Landbutter

Dessert:

*Westfälische Stippmilch
Vanilleeis mit heißen Kirschen*

Mit Suppe am Tisch serviert 26,50 €

Büffet 4: 28,50 €

Fleisch kalt:

Medaillons von der Poularde
Westfälische Schinkenrose mit Melone
Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsauce)
Schinkenroulade mit Spargel und Kräutercreme
Kasslermedaillons

Fisch kalt:

Makrelenfilets mit Zwiebeln, Pfeffer und Paprika
Marinierte Krabben
Baumberger Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Holländischer Matjes mit Kräutерzwiebeln
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Warm:

Französisches Poulardenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken auf
Currysauce
Schweinesteaks mit frischen Champignons und Rahmsauce
Muschelragout mit Tomaten, Zwiebeln und frischen Kräutern
Spätzle, Gemüserisotto

Salatbüffet

Brotkorb , Landbutter und Kräuterbutter

Dessert:

Herrencreme
Rote Grütze mit Vanillesauce
Vanilleeis mit heißen Kirschen

Mit Suppe am Tisch serviert 31,50 €

Büffet 5: 31,50 €

Fleisch kalt:

Poulardenbrust mit Früchten
Spanischer Gebirgsschinken
Rosa gebratene Ochsenrippe mit Remouladensauce
Kalbfleischpastete mit Cumberland sauce
Herkentruper Mastgeflügel

Fisch kalt:

Geräucherter Lachs mit Senf- Dill- Sauce
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Medaillons vom schottischem Lachs
Makrelenfilets in verschiedenen Variationen
Eismeerkrabben in Knoblauchsauce

Warm:

Schweinefilet mit einer Sauce von grünem Pfeffer
Baumberger Wildragout mit Preiselbeerbirnen
Victoriabarsch auf einer Krabben- Cognac- Sauce
Spätzle, Kartoffelgratin
Erbsen und Möhren, Rotkohl

Salatbüffet

Partybrötchen, Landbutter, Kräuterbutter

Dessert:

Herrencreme
Vanilleeis mit heißen Kirschen
Bratäpfel mit Vanillesauce

Mit Suppe am Tisch serviert 34,50 €

Büffet 6: 36,00 €

Fleisch Kalt

Ochsenroastbeef mit Kräutercreme
Kalbspastete mit Cumberland sauce
Gefüllte Pouardenbrust
Medaillons vom Hirschrücken
Westfälischer Schinken mit Melone
Putenbrustfilet mit Früchten

Fisch Kalt

Schottische Wildlachsmedaillons
Geräucherter schwarzer Heilbutt
Terrine von Flußkrebse mit Cocktailsauce
Geräucherter Aal mit Sahneemeeerrettich
Variation von geräucherter Forelle und Lachs
mit Senf – Dillsauce

Warm

Truthahn im Ganzen gebraten mit Champignonsauce
Dreierlei Geschnetzeltes in Gorgonzolasauce
Provencalische Edelfischpfanne
Kräuterrisotto, Spätzle, Gemüse der Saison

Salatvariationen

Brotkorb, Butter und Kräuterbutter

Dessert

Herrencreme
Vanilleeis mit heißen Kirschen
Rote Grütze
Variation von frischen Früchten

Mit Suppe am Tisch serviert 39,00 €

Büffet 7: 45,50 €

Fleisch kalt:

Carpaccio vom Rinderfilet
Medaillons vom Rehfilet aus heimischen Wäldern
Kalbsrücken „Gärtnerin Art“
Gebratene Wachteln
Parmaschinken mit Melone
Spanische Ringsalami
Jungschweinefilet mit Lebercreme

Fisch kalt:

Ganzer Lachs im Wurzelsud gegart „En Bellevue“
Jungaalsülze mit Remouladensauce
Scheiben vom norwegischem Lachs aus dem Rauch
Hummerterrinerne mit Scampi und Aniscreme
Langustenmedaillons mit Knoblauchcreme
Seezungenterrinerne mit Dillsauce

Warm:

Geschnetzeltes vom Mastochsenfilet mit Waldpilzen
Steinbeisserfilet auf einer Krabben- Dill- Sauce
Lammhaxen auf andalusische Art
Kartoffelgratin, Risotto, kleine gebratene Kartoffeln
Speckhöhnchen, Rosenkohl

Salatbüffet, Brotkorb und Butter

Dessert:

Williamsbirne mit Roquefort gefüllt
Eisbombe mit heißen Kirschen
Mousse au Chocolaté
Frischer Obstsalat

Mit Suppe am Tisch serviert 48,50 €

Mediterranes Büffet 8: 28,50 €

Sonnengereifte Tomatenscheiben mit Mozzarella
eingelegte Aubergine und Zucchini
eingelegte Champignons
Vitello Tonato

Kartoffelscheiben mit frischen Kräutern und geräuchertem Lachs und Shrimps
Italienische Blattsalate
Geschmorte Balsamicozwiebeln
Schafskäse in Zucchini Mantel
Parmaschinken mit Melone
Spaghettisalat mit Pesto und Krabben
Meeresfrüchtesalat aus dem Fischernetz
Gurken- Melonensalat mit Dill und Krabben

Hähnchenbrust in einer Pommery- Senfsauce
Schweinerückensteak mit Blattspinat und Mozzarella gratiniert
Lammkeule mit Tomaten-Zwiebeln-Champignons, frischen Kräutern und
Knoblauch
Hohlnudeln mit Zucchini, Broccoli in Paprikasauce
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin
Kräuterbutter, Butter, Brotkorb

Dessert

Tiramisu

Italienisches Eis mit frischen Früchten

Mit Suppe am Tisch serviert 31,50 €

Mitternachtsimbiss

Pro Tasse

<i>Rindfleischsuppe</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Gulaschsuppe</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Currycremesuppe mit Fleischbällchen</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Tomatencremesuppe mit Schinkenstreifen</i>	<i>3,60 €</i>

Kalte Platten

Pro Person

<i>Internationales Käsebrett mit Butter, Kräuterbutter und verschiedenen Brötchen</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Gemischte Aufschnittplatte mit Butter, Kräuterbutter und verschiedenen Brötchen</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Kleine Schnitzel, Frikadellen, Melone mit Schinken, Mettwurstchen, Zwiebelmett, Butter, Kräuterbutter und verschiedene Brötchen</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Fischvariationen mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet, Krabbensalat, Makrelenfilets und marinierten Thunfisch, Sahneerrettich, Senf- Dillsauce, Butter, Kräuterbutter und verschiedenen Brötchen</i>	<i>12,50 €</i>

Warmer Imbiss

Pro Person

<i>Currywurst mit Brot</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Bockwurst mit Kartoffelsalat</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Partyfrikadellen mit verschiedenen Dips und Brötchen</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Lasagne Bolognese</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Rigatoni mit Filetspitzen in Champignonsauce und Käse überbacken</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Lachsfrikassee mit Krabben und Champignons in Dillsauce und Reis</i>	<i>8,40 €</i>

Änderungen vorbehalten!

Gültigkeit: 31.12.2017