

Wir wollen und werden ein Gasthaus sein, das kulinarisch für die Einfachheit und die Bodenständigkeit der westfälischen Küche steht.

Euer Geschmack ist uns eine Herzensangelegenheit!

## Suppen & Vorspeisen

### Sauerländer Hochzeitssuppe

Tafelspitzbouillon, Markklößchen, Eierstich, Blumenkohl, Flädle **7,90 €**



### Kürbis- Cremesuppe

Hokkaido, steirisches Kernöl, geröstete Kerne **9,00 €**



### Vitello Tonnato

„Unsere Art“, Wildschweinerücken, Thunfischcreme, Kapern, herbstliche Salate **16,50 €**



### Carpaccio, dünn geklopft

Black- Angus Rind, Parmesan, Balsamico, Olivenöl, Salatbouquet **17,50 €**

## Pasta

**Spaghetti**, hausgemacht aus reinem Gries und Ei

Wild-Bolognese, frisch geriebener Parmesan **19,90 € \***



Gemüse- Bolognese, Büffelmozzarella, Bärlauch-Pesto **19,90 € \***



auf Wunsch dazu: kleiner Salatteller + **4,50 €**

## Sauerländer Wirtshaus- Küche

### Meine Rehfleischpflanzerl

rote Zwiebel- Marmelade, Senfschmand,

Preiselbeerrahm, hausgemachte Spätzle **23,50 € \***



auf Wunsch dazu: kleiner Salatteller + **4,50 €**

**Unsere Speisekarte wechselt ständig, unsere Klassiker sind auf vielfachen Wunsch ein „Muss“!**

### Unser Chefteller

Schweinerücken, Black-Angus Rind, Schnitzel vom Kikok-Hähnchen, Champignons, Pfefferjus, Kräuterbutter, Pommes Frites **29,90 €**

**Isländer Rotbarschfilet, auf der Haut gegrillt**, Spitzkohl, körniger Senf, Petersilienkartoffeln **32,50 € \***

## Grüne Küche, wirklich große Salate

### Fitnesssteller

Blattsalate, Joghurt-Dressing, frische Früchte, gebackene Putenschnitzel **19,90 €**

### Chefins Lieblingssalat

Blattsalate, mariniertes Gemüse, Camembert, im Pankoteig gebacken, Preiselbeeren **19,90 €**

## Es ist Zeit für frische Pilze

FrISChe Austernpilze, Champignons  
und Kräutersaitlinge in Schnittlauchsauce



drei hausgemachte Semmelknödel **19,90 €**

Medaillons vom Schweinefilet,  
hausgemachte Spätzle **27,50 €**

auf Wunsch dazu: kleiner Salatteller + **4,50 €**

## Schnitzelliebe

### Kallenhardter Schnitzel

Landschwein, frISChe Champignons, Rahmsauce, Tomaten,  
Sauce Hollandaise, Kroketten, Salatteller **24,80 € \***

### Pfannenschnitzel

dünn geklopft, „Wiener Art“, Landschwein, Zitrone,  
Preiselbeeren, Pommes Frites **19,50 € \***

dazu zusätzlich kleiner Salatteller + **4,50 €**

## Wer Wild mag, wird unsere Küche lieben

### Sauerbraten

Wildschwein, hausgemachte Semmelknödel,  
Apfelkompott, Salatteller **29,50 € \***



### Zartes Ragout

Reh, Rotwein- Preiselbeersauce, Rotkohl,  
hausgemachte Spätzle **28,80 € \***



**\*Gerichte mit \* auch als kleinere Portion möglich. Preis  
minus 2,50 €.**

**V** = vegetarisch

## Dessert

Herrencreme 6,90 €



### Unser kleines Männergedeck:

Affogatto (Vanilleeis mit Espresso),  
ein Selbstgebrannter „Kakao mit Nuss“ (2cl)  
aus der Münsterländer Feinbrennerei Sasse **8,50 €**



### Unser kleines Damengedeck:

Affogatto (Vanilleeis mit Espresso),  
ein Sweet Raven Whisky Likör aus der  
Kallenhardter Edelbrennerei (2cl) **8,50 €**



### Kleiner Eierlikörbecher

2 Kugeln Vanilleeis, Sahne, Eierlikör **6,90 €**

Zimtparfait, Zwetschgen- Crumble, Griesknödel **11,80 €**

Informationen zu Zutaten die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen,  
erhalten Sie, auf Nachfrage, von unserem Servicepersonal.