

Wir wollen und werden ein Gasthaus sein, dass 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“, Wildschweinrücken, 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 €**

Deftiger Grünkohl

Kasseler, Kohlwurst, Salzkartoffeln, Senf **23,90 €**

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

Unser Chefsteller

Steaks vom Schweinerücken, Black-Angus Rind, Schnitzel vom besten Mastkalb, 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, Shi-Take,
Kräutersaitlinge, Schnittlauchsauce mit:

Omelette von drei Eiern, Butterkartoffeln **19,90 €**



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 € ***

Hirschrouladen

gefüllt, Rotwein- Preiselbeersauce, Rotkohl,
hausgemachte Spätzle **34,50 € ***



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

= vegetarisch

Dessert

Herrencreme

mit oder ohne Rum **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, Sorbet 11,80 €

Krokant- Halbgefrorenes, Mandarinen- Carpaccio 11,50 €

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