

Wir wollen und werden ein Gasthaus sein, dass kulinarisch für die Einfachkeit 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
wahlweise mit:

Wild-Bolognese, frisch geriebenem Parmesan

Hauptgang 19,90 € Kleinere Portion 17,40 €

oder mit:

Gemüse- Bolognese, Büffelmozzarella,

Bärlauch-Pesto

Hauptgang 19,90 € Kleinere Portion 17,40 €



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

Sauerländer Wirtshaus- Küche

Meine Rehfleischpflanzerl

rote Zwiebel- Marmelade, Senfschmand,
Preiselbeerrahm, hausgemachte Spätzle

Hauptgang 23,50 €

Kleinere Portion 21,00 €



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 Chefteller

Steaks vom Schweinerücken, Black-Angus Rind, Schnitzel
vom besten Mastkalb, Champignons, Pfefferjus,
Kräuterbutter, Pommes Frites **29,90 €**

Edelfischteller

Rotbarsch-, Doraden- und Wolfsbarschfilet, Spitzkohl,
körniger Senf, Petersilienkartoffeln **33,50 €**

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

wahlweise mit:

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



oder mit:

drei hausgemachten Semmelknödel **19,90 €**

oder mit:

Medaillons vom Schweinefilet

und hausgemachten Spätzle **27,80 €**

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

Schnitzelliebe

Kallenhardter Schnitzel

Landschwein, frische Champignons, Rahmsauce, Tomaten,
Sauce Hollandaise, Kroketten, Salatteller

Hauptgang 24,80 €

Kleinere Portion 22,30 €

Pfannenschnitzel

dünn geklopft, „Wiener Art“, Landschwein, Zitrone,
Preiselbeeren, Pommes Frites

Hauptgang 19,50 €

Kleinere Portion 17,00 €

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

Wer Wild mag, wird unsere Küche lieben

Sauerbraten

Wildschwein, hausgemachte Semmelknödel,
Apfelkompott, Salatteller

Hauptgang 29,50 €

Kleinere Portion 27,00 €



Hirschrouladen

gefüllt, Rotwein- Preiselbeersauce, Rotkohl,
hausgemachte Spätzle

Hauptgang 34,50 €

Kleinere Portion 32,00 €



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.