

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 €**



Cremesuppe vom frischen Bärlauch **9,00 €**



### Vitello Tonnato

„Unsere Art“, Wildschweinerücken, Thunfischcreme, Kapern, Salatbouquet **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:

Lippetaler Grünspargel, in Olivenöl angeschwenkt, kleines Gemüse, Büffelmozzarella, Bärlauchsauce

Hauptgang **23,90 €**      Kleinere Portion **21,40 €**



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

## Sauerländer Wirtshaus- Küche

### Meine Rehfleischpflanzerl

rote Zwiebel- Marmelade, Senfschmand,  
Preiselbeerrahm, hausgemachte Spätzle

**Hauptgang 23,80 €            Kleinere Portion 21,30 €**



auf Wunsch dazu: kleiner Salatteller + 4,50 €

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

### Unser Chefteller

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

### Edelfischteller

Lachsfilet, Zander, Garnelen im Pankoteig,  
Balsamicolinsen, Rieslingsauce, Butter- Kartoffeln **34,50 €**

## 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:**

hausgemachten Serviettenknödel, Marktgemüse **23,80 €**



**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 €**



### Geschmorter Hirschbraten

Rotwein- Preiselbeersauce, Rotkohl,  
hausgemachte Spätzle

**Hauptgang 29,80 €                      Kleinere Portion 27,30 €**



## 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 €**

Weißes Mousse au chocolate, frische Früchte **11,50 €**

Crêpes, Marmor- Eiskuchen, Schokoladensauce **11,50 €**

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