

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!

Vorspeisen & Suppen

Vitello Tonnato

„Unsere Art“, Wildschweinrücken,
Thunfischcreme, Kapern, Salatbouquet **16,50 €**



Carpaccio, dünn geklopft

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

Zwei kleine Reibekuchen, Mescheder Schnippelschinken,
Bauernschmand, Salatbouquet **9,90 €**



Sauerländer Hochzeitssuppe

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



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



Cremesuppe von Strauchtomaten
mit Basilikum-Sahne **9,00 €**



Pasta

Spaghetti, hausgemacht aus reinem Gries und Ei

wahlweise mit:

Wild-Bolognese, frisch geriebenem Parmesan

Hauptgang 19,90 € Kleinere Portion 17,40 €



oder mit:

frischen Pfifferlingen in Schnittlauchsauce, kleines Gemüse

Hauptgang 24,50 € Kleinere Portion 20,00 €



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

Sauerländer Wirtshaus- Küche



Meine Kalbsfleischpflanzerl

rote Zwiebel- Marmelade, Spiegelei, grober Senf-Rahm,
hausgemachte Spätzle

Hauptgang 23,80 €

Kleinere Portion 21,30 €

auf Wunsch dazu: kleiner Salatteller + 4,50 €

Zweierlei Sülze:

deftig vom Schwäbisch Hällischen Bioschwein,
fein vom jungen Sika-Hirsch, Pfifferlings-Vinaigrette,
Remoulade, Bratkartoffeln **22,50 €**

auf Wunsch dazu: kleiner Salatteller + 4,50 €

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

Delbrücker Hähnchenbrust, auf der Haut gebraten,
Zucchini -Paprikagemüse, Baslikum-Tomatensauce,
kleine Pfannen- Drillinge **27,50 €**

auf Wunsch dazu: kleiner Salatteller + 4,50 €

Unser Chefteller

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

**Filet von der Meeräsche, westfälischer Spitzkohl, körniger
Senf, Butter- Kartoffeln**

Hauptgang 31,90 €

Kleinere Portion 29,40 €

Gegrilltes Lachsfilet & Garnelen, im Pankoteig gebacken,
hausgemachte Spaghetti, Kräutersauce,
kleines Gemüse **33,00 €**

Grüne Küche, wirklich große Salate

Chefins Lieblingssalat

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

Fitnesssteller

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

Sommerliche Salate, mariniertes Gemüse,
sautierte, frische Pfifferlinge, Knoblauch- Crôutons,
Gemüse-Vinaigrette **23,50 €**

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 19,90 € Kleinere Portion 17,40 €

auf Wunsch dazu: kleiner Salatteller + 4,50 €

Wer Wild mag, wird unsere Küche lieben

Sauerbraten

Wildschwein, hausgemachte Semmelknödel,
Apfelkompott, Salatteller

Hauptgang 29,50 € Kleinere Portion 27,00 €



Schnitzel vom jungen Rehbock

in Weißbrotkrume gebacken, Birnenspalten,
Preiselbeerrahm, hausgemachte Spätzle **29,90 €**

auf Wunsch dazu: kleiner Salatteller + 4,50 €

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 €**

Crêpes „Rothschild“, Marmor- Eiskuchen,
frische Erdbeeren **11,50 €**

Gratiniertes Limettenparfait

mit frischen Früchten **11,50 €**

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