

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 €**



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 **24,50 €** Kleinere Portion **22,00 €**



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 €**

Steinbeisserfilet

westfälischer Spitzkohl, körniger Senf, Butter- Kartoffeln
Hauptgang 31,90 € Kleinere Portion 29,40 €

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

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, Krokette, 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 ersten Rehbock,

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

auf Wunsch dazu: kleiner Salatteller + 4,50 €

ODER Portion Rotkohl + 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 €**

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