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!

Vorspeisen & Suppen

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

Carpaccio, dünn geklopft
Black-Angus Rinderfilet, Parmesan, Balsamico, Olivenöl,
Salatbouquet **17,80 €**

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

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

Cremesuppe von frischen Kräutern,
Knoblauch-Croûtons **9,90 €**

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:
heimischen Steinpilze, Schnittlauchsauce, kleinem Gemüse
Hauptgang 24,50 € **Kleinere Portion 22,00 €**

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

Einfach raffinierte Klassiker aus der Wirtshaus-Küche

Halbe ofenfrische Bauernente
Entenjus, Rotkohl, Bratapfel, mit Croûtons gefüllten, abgeschmelzten Kartoffelknödel **37,80 €**

Schweins-Braten & Bäckchen, geschmort
Tegernseer-Bier-Zwiebel-Senf-Sauce, Serviettenknödel, Speck-Krautsalat **25,80 €**

Sülze vom jungen Rehbock
Gemüse-Vinaigrette, Remoulade, Bratkartoffeln **22,90 €**

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

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

Chefs Filetteller
Tournedo vom Angus Rinderfilet, Schweinemedaillon, Original Wiener Kalbsschnitzel, gegrillte Champignons, Pfefferjus, Kräuterbutter, Pommes Frites **33,90 €**

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

Norweger Rotbarschfilet, 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 €**

Spitzen vom Schweine- und Angus-Rinderfilet „Försterin Art“,leicht sautiert, Schnittlauchsauce, heimische Steinpilze, Preiselbeer-Apfel, hausgemachte Spätzle **32,80 €**

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

Grüne Küche, wirklich große Salate

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

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

Schnitzelliebe

Kallenhardter Schnitzel
Landschwein, frische Champignons, Rahmsauce, Tomaten,
Sauce Hollandaise, Kroketten, Salatteller
Hauptgang 24,90 € **Kleinere Portion 22,40 €**

Der Nachbar aus Wien
Pfannenschnitzel, Landschwein, dünn geklopft, „Wiener Art“,
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 €**

Meine Rehfleischpflanzerl
rote Zwiebelmarmelade, Spiegelei, grobe Senfrahmsauce,
hausgemachte Spätzle
Hauptgang 24,50 € **Kleinere Portion 22,00 €**

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

V = vegetarisch

Dessert

Herrencreme
mit oder ohne Rum **6,90 €**

Unser kleines Männergedeck:
Affogato (Vanilleeis mit Espresso),
ein Selbstgebrannter „Kakao mit Nuss“ (2cl)
aus der Münsterländer Feinbrennerei Sasse **8,50 €**

Unser kleines Damengedeck:
Affogato (Vanilleeis mit Espresso),
ein Sweet Raven Whisky Likör aus der
Kallenhardter Edelbrennerei (2cl) **8,50 €**

Kleiner Eierlikörbecher
2 Kugeln Vanilleeis, Sahne, Eierlikör **6,90 €**

Lauwarmer Schokokuchen,
dunkles Mousse au chocolate (enthält Alkohol),
Apfel-Sorbet **12,50 €**

Zimt-Halbgefrorenes,
gebackener Griesknödel, Zwetschgen-Crumble **11,80 €**

Unsere Empfehlung:

Chefins Lieblings-Kaiserschmarrn (ohne Rosinen)
Rezept von Eckhard Witzigmann, in Butter karamellisiert,
Zwetschgenkompott, Vanilleeis
Bestellung ab 2 Portionen
pro Portion 14,50 €

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