

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



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“!**

Chefs Filetteller

Tournedo vom Angus Rinderfilet, Schweinemedallion,
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, Schnittlauchsauc, 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 €**



Fitnesssteller

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

Schnitzelliebe

Kallenhardter Schnitzel

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

Hauptgang 24,80 € Kleinere Portion 22,30 €

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,
Prelselbeerrahm, hausgemachte Spätzle **29,90 €**

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

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.