

<u>Vorspeisen</u>

Westfälische Hochzeitssuppe mit bunter Einlage

Cremesuppe vom Kürbis mit grösteten Kürbiskernen

Gebackener Camembert mit Toast und Butter fritierter Petersilie, Preiselbeeren mit frischen Früchten garniert

Bunter Blattsalat, verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Kernen, Croûtons, frischen Beeren und Sprossen in Sahnedressing



Hauptgerichte

Steaks vom Hähnchen auf der Haut gebraten an Kräutersauce auf Kartoffelstampf mit Rahmspitzkohl

Vegetarisch
Hausgemachte Tortelloni
gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella
in Weißweinsauce

Zart geschmorte Ochsenbäckchen an kräftiger Sauce auf Kartoffelstampf, mit geschmorten Zwiebeln und Rahmspitzkohl

Gebratenes Zanderfilet an Kräutersauce auf Kartoffelstampf und Rahmspitzkohl



<u>Hauptgerichte</u>

Knusprige Gänsekeule aus dem Ofen an eigener Sauce mit Apfelrotkohl dazu Kartoffelklöße mit Semmelbrösel

Burger vom Hirschkalb -hausgemacht-250g Patty aus Hirschfleisch, Preiselbeeren, Cheddar, geschmorte Zwiebeln, Rotkrautsalat und BBQ Sauce dazu Pommes frites

Hausgemachte Bratwurst vom Hirsch an Preiselbeersauce, karamellisierten Zwieheln, Apfelrotkohl und Kartoffelstampf

Schnitzel vom Schweinerücken mit geschmorten Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln



<u>Hauptgerichte</u>

Schnitzel vom Schweinerücken mit Cognac-Pfeffersauce, grünem Pfeffer und Pommes frites

Schnitzel vom Schweinerücken mit Paprikasauce und Pommes frites

Schnitzel vom Schweinerücken mit Champignons in Kräuterrahmsauce dazu Pommes frites

Kleines für Kinder

Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites dazu Ketchup oder Mayonnaise

Portion Pommes frites oder Kroketten mit Ketchup und Mayonnaise



<u>Desserts / Eisbecher</u>

"Dessertvariation" Münsterländer Herrencreme, Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern Vanilleeis mit Kirschen

Münsterländer Herrencreme mit Schokoladenstücken und Rum

Schokoladensoufflé Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis

Vanilleeis mit heißen Kirschen und frischen Früchten garniert