

SUPPE

Spargelcreme Suppe
mit feiner Spargeleinlage

7,90 €

VORSPEISEN

Antipasti für 2
aus dem Kräuter -Essig -Sud

12,90 €

Gebackener Camembert
mit einer gefüllten Preiselbeerbirne, dazu Brot und Butter

15,90 €

Lachsvariation von der Lachsräucherei „Westmeyer“
gebeizter und geräucherter Lachs mit Dill-Senfsoße, Salat Bouquet und Kartoffelrösti

17,90 €

KLEIN ABER FEIN

Bunter Harsewinkler Blattsalat

mit Tomate, Gurke, Möhre, Crôutons und gerösteten Nüssen
wahlweise mit Garnelen, Maishähnchenbrust oder Rinderstreifen

klein/groß

7,90 €/12,90 €

+ 10,90 €

Spargel - Ravioli

in Rahm mit Cherry Tomaten, Parmesan und feiner Spargeleinlage
wahlweise mit Garnelen, Maishähnchenbrust oder Rinderstreifen

18,90 €

+ 10,90 €

Westfälisches Zwiebelfleisch

mit Hausmann's Kartoffelsalat

17,90 €

FISCHGERICHTE

Finkenwerder Kutterscholle
mit Speck- Zwiebelbutter, Röstkartoffeln und einem gemischten Salat

24,90 €

Gebratener Bachsaibling

mit Meerrettichsoße auf Kartoffelpüree & Frühlingsgemüse

25,90 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

auf Spargel Bärlauch Risotto und geschmorter Tomate

27,90 €

HAUS SPEZIALITÄTEN

Schweineschnitzel „Westfälisch“
mit Spiegelei, geräuchertem Schinken, Bratkartoffeln und einem Beilagensalat

21,90 €

Hähnchenschnitzel aus der Keule
mit Wald & Wiesenpilzen in Rahm, Kroketten und einem Beilagensalat

22,90 €

Spargelschnitzel

mit Sauce Hollandaise und Gouda überbacken, dazu geräucherten Schinken und Bratkartoffeln

23,90 €

Schweineschnitzel nach „Art des Chefs“

mit Camembert überbacken, frischen Beeren, Kroketten und einem Beilagensalat

24,90 €

HAUPTGERICHTE

Spareribs 24 Stunden Sous Vide gegart
mit BBQ Sauce, Coleslaw und Pommes frites 23,90 €

Geschmorte Schweinebäckchen 25,90 €
auf Kartoffelpüree mit saisonalem Gemüse

Gegrilltes Schweinefilet 26,90 €
mit Dijon-Senfkorngus, Wald & Wiesenpilzen in Rahm, dazu Tagliatelle

Geschnetzeltes „Stroganoff“ 26,90 €
vom Rind mit Kartoffelrösti und einem Beilagensalat

Sous Vide gegarte KIKOK Maispoularde 27,90 €
auf Spargel-Kartoffel-Ragout mit gebratenen Spargelspitzen

Argentinisches Roastbeef (min. 220g) oder Entrecote (min. 250 g) 29,90 €
an Schmorzwiebeln mit Rotweinjus, sautierten Speckbohnen und Kartoffelgratin

Gegrilltes Lammfilet 31,90 €
mit Rosmarinjus, Ratatouille und Kartoffelgratin

Einfach dazu:

Kroketten / Pommes / Rösti	4,00 €	Beilagensalat	4,50 €
Gratin / Bratkartoffeln/ Kartoffelpüree	4,50 €	Ketchup, Mayonnaise	0,70 €
Tagliatelle, Spätzle	4,50 €	Pfefferrahmsauce	4,90 €
saisonales Frühlingsgemüse	4,90 €	Champignonrahm	4,90 €
Gebratene Wald & Wiesenpilze	8,90 €	Jus (das beste aus der Küche)	5,90 €

DESSERT

Herrencreme 7,90 €
mit Rum 54 % und Schokoladenstückchen

Tiramisu 7,90 €
Verschiedene Sorten, bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Dunkle Schokoladenmousse 7,90 €
mit Erdbeer-Rhabarber Kompott

Tonkabohnen Crème Brûlée 8,90 €
mit Bourbon Vanilleeis

Frucht Sorbet 8,90 €
mit Prosecco aufgegossen

Dessert Variation „Haus Bergmann“ 3-teilig 7,90 €
verschiedene Leckereien aus der Patisserie 5-teilig 9,90 €

Eisorten & weitere Empfehlungen finden Sie auf unserer Desserttafel pro Kugel 2,50 €

Guten Appetit ☺