

SUPPE

Spargelcreme Suppe 7,90 €
mit feiner Spargeleinlage

Französische Zwiebelsuppe 7,90 €
mit Käsecrouton

VORSPEISEN

Gebackener Camembert 15,90 €
mit einer gefüllten Preiselbeerbirne, dazu Brot und Butter

Lachsvariation von der Lachsräucherei „Westmeyer“ 17,90 €
gebeizter und geräucherter Lachs mit Dill-Senfsoße, Salat Bouquet und Kartoffelrösti

KLEIN ABER FEIN

Bunter Harsewinkler Blattsalat
mit Tomate, Gurke, Möhre, Crêtons und gerösteten Nüssen klein/groß 7,90 €/12,90 €
wahlweise mit Garnelen, Maishähnchenbrust oder Rinderstreifen + 10,90 €

Spargel - Ravioli
in Rahm mit Cherry Tomaten, Parmesan und feiner Spargeleinlage 18,90 €
wahlweise mit Garnelen, Maishähnchenbrust oder Rinderstreifen + 10,90 €

Westfälisches Zwiebelfleisch 17,90 €
mit Hausmann's Kartoffelsalat

FISCHGERICHTE

Finkenwerder Kutterscholle 24,90 €
mit Speck- Zwiebelbutter, Röstkartoffeln und einem gemischten Salat

Gebratener Bachsaibling 25,90 €
mit Meerrettichsoße auf Kartoffelpüree & Frühlingsgemüse

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet 27,90 €
auf Spargel Bärlauch Risotto und geschmorter Tomate

HAUS SPEZIALITÄTEN

Schweineschnitzel „Westfälisch“ 21,90 €
mit Spiegelei, geräuchertem Schinken, Bratkartoffeln und einem Beilagensalat

Hähnchenschnitzel aus der Keule 22,90 €
mit Wald & Wiesenpilzen in Rahm, Kroketten und einem Beilagensalat

Schweineschnitzel nach „Art des Chefs“ 24,90 €
mit Camembert überbacken, frischen Beeren, Kroketten und einem Beilagensalat

HAUPTGERICHTE

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

Geschmorte Schweinebäckchen 25,90 €
auf Kartoffelpüree mit saisonalem Gemüse

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

Omas`s Rinderrouladen 24,90 €
mit Balsamico Rotkohl und frischen Butterspätzlen

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

Sous Vide gegarte KIKOK Maispoularde 26,90 €
mit Spargel Bärlauch Risotto und geschmorten Tomaten

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

Tonkabohnen Crème Brûlée 8,90 €
mit Bourbon Vanilleeis

Ofenfrischer Topfenstrudel 9,90 €
mit Bourbon- Vanilleeis und Beeren der Saison

Frucht Sorbet 8,90 €
mit Prosecco aufgegossen

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

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

Guten Appetit ☺