

SUPPE

Hokkaido Kürbissuppe 7,90 €
mit Kürbiskernöl und Kernen

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 €

Hokkaido Kürbis - Ravioli
in Rahm mit Cherry Tomaten, Parmesan und gerösteten Hokkaido- Kürbiswürfeln 18,90 €
wahlweise mit Garnelen, Maishähnchenbrust oder Rinderstreifen + 10,90 €

Westfälisches Zwiebfleisch 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 & buntem Gemüse

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet 27,90 €
auf Birnen / Bohnen/ Speck Gemüse mit Kartoffel

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
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

Omas`s Rinderrouladen 24,90 €
mit Rotkohl und gemischten Klößen mit Bröselbutter

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

Sous Vide gegarte Entenkeule 26,90 €
mit Kumquats, Balsamico Rotkraut, Kartoffelklößen und Bröselbutter

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 €
Gemischte Klöße, Spätzle	4,50 €	Gebratene Wald & Wiesenpilze	8,90 €
Kohlgemüse der Saison	4,00 €	Champignonrahm - oder Pfefferrahmsoße	4,90 €
saisonales Gemüse, Bohnengemüse	4,90 €	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 ☺