

SUPPE

Hokkaído 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 8,90 €/12,90 €
wahlweise mit Garnelen, Maishähnchenbrust oder Rinderstreifen + 10,90 €

Hokkaído Kürbis - Ravioli klein/groß 18,90 €/21,90 €
in Rahm mit Cherry Tomaten, Parmesan und gerösteten Hokkaido- Kürbiswürfeln
wahlweise mit Garnelen, Maishähnchenbrust oder Rinderstreifen + 10,90 €

Westfälisches Zwiebelfleisch 17,90 €
mit Hausmann's Kartoffelsalat

FISCHGERICHTE

Lachs Tagliatelle 21,90 €
in Rahm mit saisonalem Gemüse, Tomate und Parmesan

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

Gebratene Kabeljau 25,90 €
mit Meerrettichsoße auf Kartoffelpüree & buntem Gemüse

HAUS SPEZIALITÄTEN

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

Zwei kleine 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 €
Gegrilltes Schweinefilet mit Dijon-Senfkorngus, Wald & Wiesenpilzen in Rahm, dazu Tagliatelle	26,90 €
Omas`s Rinderrouladen mit Rotkohl und gemischten Klößen mit Bröselbutter	24,90 €
Geschnetzeltes „Stroganoff“ vom Rind mit Kartoffelrösti und einem Beilagensalat	26,90 €
Sous Vide gegarte Entenkeule mit Kumquats, Balsamico Rotkraut, Kartoffelklößen und Bröselbutter	26,90 €
Argentinisches Entrecote (min. 250 g) an Rotweinjus, Kartoffelgratin und einem Beilagensalat	29,90 €
Argentinisches Roastbeef (min. 220g) mit Rotweinjus, sautierten Bohnen und Kartoffelgratin	31,90 €

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	4,50 €	Champignonrahm - oder Pfefferrahmsoße	4,90 €
saisonales Gemüse, Bohnengemüse	5,50 €	Jus (das beste aus der Küche)	5,90 €

DESSERT

Herrencreme mit Rum 54 % und Schokoladenstückchen	7,90 €
Tonkabohnen Crème Brûlée mit Bourbon Vanilleeis	8,90 €
Gebackene Apfelringe im Bier Teig mit Bourbon- Vanilleeis und Beeren der Saison	9,90 €
Frucht Sorbet mit Prosecco aufgegossen	8,90 €
Eisorten & weitere Empfehlungen finden Sie auf unserer Desserttafel	pro Kugel 2,50 €
Dessert Variation „Haus Bergmann“ verschiedene Leckereien aus der Patisserie	3-teilig 7,90 € 5-teilig 9,90 €

Guten Appetit ☺