

SUPPE

Tomatensuppe	7,90 €
mit Schmand & Crôutons	

VORSPEISEN

Black Tiger Garnelen	12,90 €
mit Aioli und frisch gebackenem Brot	

Gemischte Vorspeisen Platte für 2	13,90 €
mit Gemüse aus dem Kräuter -Essig -Sud, Datteln im Speckmantel und Tomate Mozzarella	

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, Crôutons und gerösteten Nüssen	klein/groß 8,90 € / 12,90 €
wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse und Trüffelhonig	+ 8,90 €
wahlweise mit Garnelen, Tagesfisch, Maishähnchenbrust oder Rinderstreifen	+ 10,90 €

Trüffel Risotto	
mit Cherry Tomaten, Parmesan und gehaktem schwarzen Sommertrüffel	klein/groß. 19,90 € / 22,90 €
wahlweise mit Garnelen, Tagesfisch, Maishähnchenbrust oder Rinderstreifen	+ 10,90 €

Pfifferlings - Ravioli	
in Rahm mit Cherry Tomaten, Parmesan und gebratenen Pfifferlingen	klein/groß. 19,90 € / 22,90 €
wahlweise mit Garnelen, Tagesfisch, Maishähnchenbrust oder Rinderstreifen	+ 10,90 €

Westfälisches Zwiebelfleisch	18,90 €
mit Hausmann's Kartoffelsalat	

HAUS SPEZIALITÄTEN

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

Schnitzel „Waidmann“ aus der Hähnchenkeule	22,90 €
mit Wald & Wiesenpilzen in Rahm, Kroketten und einem Beilagensalat	

„Toscana“ Schnitzel	24,90 €
mit mediterranem Gemüse überbacken dazu Rosmarinkartoffeln	

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

FISCHGERICHTE

Lachs Tagliatelle 19,90 €
in Rahm mit saisonalem Gemüse und Parmesan

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

Hauptgerichte

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

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

Sous Vide gegarte Entenbrust 26,90 €
mit Perlzwiebelsoße auf Saisongemüse mit Kartoffelrösti

Argentinisches Roastbeef (min. 220g) oder Entrecote (min. 250 g) 31,90 €
mit Rotweinjus, Rosmarinkartoffeln und einem Beilagensalat

Einfach dazu:

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

DESSERT

Tagesdessert 6,90 €
fragen Sie unser Service Personal

Herrencreme 7,90 €
mit Rum 54 % und Schokoladenstückchen

Tonkabohnen Crème Brûlée 8,90 €
mit Bourbon Vanilleeis

Frucht Sorbet 8,90 €
mit Prosecco aufgegossen

Espresso Affogatto 4,90 €
mit einer Kugel Vanilleeis

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€