

**UNSERE SPEISEKARTE VOM 24. – 28.11.2021**  
**ZUSÄTZLICH GIBT ES DIE GÄNSE-KARTE!**  
**RESTAURANT + ABHOLSERVICE**

**VORSPEISEN**

**Bruschetta** - Baguette | Tomaten & Zwiebeln | Olivenöl & Balsamico veg. 4,80 EUR

**Westfälische Kartoffel-Suppe** mit Mettwürstchen 4,60 EUR

**Gemischter Beilagen-Salat** mit Senfdressing veg. 3,80 EUR

**HAUPTGERICHTE**

**Salat "Markus"** mit Senfdressing 12,50 EUR

dazu in Honig gebratene Putenbruststreifen und karamellisierte Sonnenblumenkerne

Gebratenes **Kabeljaufilet** mit Zitronenbutter auf Blattspinat dazu Salzkartoffeln 17,50 EUR

**Rinder-Hüft-Steak** mit geschmorten Champignons & Zwiebeln und Pommes 19,50 EUR

**Wildschweingulasch** hausgemachte Spätzle und Rotkohl 18,50 EUR

**Cordon bleu** - mit Schinken und Käse gefülltes Schnitzel dazu Pommes 14,50 EUR

**Geschmorter Lammkeulenbraten** in feiner Tomatensauce dazu Speckböhnchen  
und Bratkartoffeln 19,50 EUR

**Paniertes Kalbs-Schnitzel** mit Pommes-Frites und Broccoli 19,50 EUR

**Grünkohl** mit Mettwurst und Bratkartoffeln 13,50 EUR

**Zwei kleine Rahmschnitzel** 12,00 EUR

vom Schwein in Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzle

**Hausgemachter großer Rösti** mit zwei **Schweinemedailles** auf  
**Blattspinat** mit **Gorgonzola** überbacken 16,50 EUR

**Pouardenbrust „Hawaii“** mit Ananas & Pfirsich & Käse gratiniert  
dazu Basmati-Reis 14,00 EUR

**Hausgemachte Fischlasagne** mit Lachs, Krabben, Tomaten .... 14,50 EUR

**DESSERT VEG.**

**Gebackene Eispraline** auf Fruchtsaucen-Spiegel 6,80 EUR

**Hausgemachte Karamell-Creme** – im Glas serviert 4,20 EUR

**Vielen Dank für Ihre Bestellungen!**

Bestellungen via Internet, telefonisch oder per Whatsapp unter 02335 / 60708 !  
Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Zutatensorten und Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen  
können oder deren Dokumentation, fragen Sie bitte unsere MitarbeiterInnen! [Vegetarische Alternativen auf Anfrage!](#)