



Besondere Empfehlungen der Küche

- Rahmsuppe von der Petersilienwurzel**
mit Croutons und Petersilienwurzelstroh 4,00 €
* * *
- Gebackener **Rösti** mit geschmortem Wirsing,
Räucherlachsscheiben und Kräuterquark 11,50 €
- „**Ziegen“-Salat** - Verschiedene Blattsalate in Haselnußvinaigrette
mit gebackenem Ziegenkäse im Sesammantel,
Preiselbeer-Senfsoße und Baguette 12,00 €
- „**Winter-Salat**“ - Feldsalat in Sahne- Balsamicodressing
mit kleinem Rinderrückensteak, Kräuterbutter und Baguette 15,80 €
- „**Fisch-Salat**“ - Verschiedene Blattsalate mit Sahnedressing,
dazu geräucherter Lachs und gebratene Garnelen,
Honig-Senfsoße und Baguette 14,00 €
- Westfälischer **Grünkohl** mit Kassler & Mettwurst
sowie Bratkartoffeln 11,50 €
- Rib- Eye Steak** vom westfälischen Weiderind, -trocken gereift-
mit Perlzwiebelsoße, Bohnenbündchen & Bratkartoffeln 19,80 €
- Frischer gebratener **Skrei** (Winterkabeljau)
auf leichter Senfsoße
mit Salzkartoffeln und Endiviensalat 17,80 €
* * *
- Warmer **Winterzauber-Likör** mit Sahnehaube 3,50 €
- Hausgemachtes **Latte Macchiato- Parfait**
mit Baileys und Milchschaum 4,80 €