frohe Ostern

Recke
hotel . gasthof . höhle

Sauerland
KERNGESUND

Als Vorspeise: Spargelcremesuppe € 6,50

Als vegetarisches Gericht empfehlen wir:

„Deutsch-Italienische Freundschaft“
kleine Portion Stangenspargel, auf einem kräftigen Tomatensugo angerichtet
mit Rucola und feinem Parmesan überschmolzen
dazu Butterkartoffeln € 23,50

Sauerländer Krustenbraten vom Bio-Schwein
Knuspriger Krustenbraten vom Bauch in der Kasserolle geschmort
und unterm Grill schön knusprig gemacht., dazu ein Gemüseteller
Ofenkartoffel und Sauercreme € 23,90

Rheinischer Sauerbraten
in Rotwein, mildem Essig und Gewürzen schön lange eingelegt, und in der Kasserolle
ganz klassisch geschmort. serviert mit einer kräftigen Rosinen-Mandelsauce,
Apfelkompott, dazu Kartoffelklöße € 29,50

Braten vom Salzwiesenlamm
Lammbraten aus der Keule mit Rosmarien und Knoblauch in der Backröhre geschmort
serviert mit einer Rosmarinjus, feine grüne Speck-Böhnchen,
dazu ein Kartoffelgratin € 30,95

Fischteller „Fischers Fritz“
Filet von Zander und Seeteufel goldbraun in der Pfanne gebraten
angerichtet mit feiner Garnelenmilch und einer gebratenen Gamba
dazu ein Orangen-Fenchelgemüse und Butterkartoffeln € 29,80

Hirschkalbsragout
aus heimischer Jagd, nur aus Lauf und Keule geschnitten
mit Waldpilzen und Champignons in einer kräftigen Preiselbeer-Wacholdersauce
serviert mit Apfelkompott, Preiselbeeren und Kartoffelkroketten € 30,95

Schweinelendchen „mit frischem Spargel“
zwei kleine Schweinefilets ganz nach Wunsch gebraten
serviert mit frischem Spargel
Sauce Hollandaise, Butterkartoffeln € 33,50

Als besonderes Dessert empfehlen wir:

Creme Caramel mit einem Früchtekompott € 6,50