



Sonntag, der 1. Oktober 2023

Als vegetarisches Gericht empfehlen wir:

Vegetarische Kohlroulade

Weißkohlroulade mit einer Füllung aus Buchweizen, Gemüse und mildem Ziegenkäse
serviert mit einer Tomaten-Sahne Sauce € 22,50

☪☪☪ Zu allen folgenden Gedecken reichen wir ein ☪☪☪
Kürbiscremesüppchen mit etwas Kernöl verfeinert
und eine Süßspeise als Dessert

Junge Dicke Bohnen

Dicke Bohnen nach alter Westfälischer Art
serviert mit einer Mettwurst und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln € 22,80

Schinkenschnitzel „Dubbar“

Schnitzel aus dem Lummerstück in Semmelbröseln paniert und goldbraun gebraten
serviert mit frischem Blumenkohl und Sauce Hollandaise überbacken
dazu pommes frites € 24,80

Rinderroulade „Herbstgenuß“

Roulade vom Herforder Rind, gefüllt mit Hokkaido Kürbis und echtem Schafs Feta Käse
den Fond zu einer leckeren Sauce gezogen, dazu ein bunter Salatteller
und Petersilienkartoffeln € 24,80

Sauerländer Kräuterforelle

Frische Regenbogenforelle mit Gartenkräutern und etwas Knoblauch gefüllt
in Mehl gewendet und in der Pfanne schön kross gebraten
dazu ein kleiner Salatteller und Butterkartoffeln € 26,80

Hirschkalbsragout

Wild aus dem Arnsberger Wald, nur aus Lauf und Keule geschnitten
mit Waldpilzen und Champignons in einer kräftigen Preiselbeer-Wacholdersauce
serviert mit Apfelkompott, und Kartoffelkroketten € 28,80

Wildschweinbraten vom „Überläufer“

Wildschweinkeule mit Wurzelgemüsen in der Kasserolle ganz klassisch geschmort
serviert mit einer Apfel-Calvados-Sauce
dazu Apfelrotkraut mit einem Hauch Zimt und Serviettenknödel € 29,80