



## WOCHENKARTE

Montag, den 14. bis Sonntag, den 20. Oktober 2024

passierte **Kartoffel- Erbsensuppe** mit Majoran und gegrillter Westfälinger.....5,90 €

**Wochengemüse:** Karotten- Erbsengemüse.....5,-- €

### VEGETARISCHE GERICHTE

mit Butterkäse gratinierter **Fenchel- Kartoffelauflauf** aus dem Ofen .....13,50 €

frischer **Grünkohl** mit Perlgraupen und Gemüsewürfeln,

dazu Salzkartoffeln.....13,90 €

knusprig ausgebackene **Auberginen- und Zucchinischeiben**,

dazu Spinatnudeln mit Kürbissauce.....14,50 €

**bunter Blattsalat**, mariniert mit Apfel- Olivenöldressing,

dazu kross geröstete Croûtons und wahlweise:

– Tranchen vom geräuchertem **Wildlachs** und **Sahnemeerrettich**.....17,50 €

– natur gegrillte **Hähnchenbrust** und karamellierte **Früchte**.....16,50 €

– knusprig ausgebackene **Champignonköpfe** und **Sauce Remoulade**.....14,50 €

### WOCHENEMPFEHLUNG

in Thymian mit frischen Champignons geschmortes **Goulasch vom Kalb**,

dazu Butterspätzle und gemischter Salat.....19,50 €

frischer **Grünkohl** mit Perlgraupen,

dazu Westfälinger Mettenden und Salzkartoffeln.....16,50 €

kross gegrilltes **Filet von der Dorade**,

dazu Rahmfenchel und Salzkartoffeln.....18,50 €

natur gegrillte **Hähnchenbrust** mit Kürbissauce,

dazu grüne Bandnudeln.....17,50 €

in Pfeffer- Senfruste gebackener **Hackbraten vom Kalb** mit Apfelweinrahm,

dazu Karotten- Erbsengemüse und Kartoffelpüree.....16,80 €

gegrillte **Spareribs** mit hausg. BBQ- Sauce,

dazu ausgebackene Kartoffelspalten und Sauerrahm.....16,50 €

**Dessert: Schokoladensoufflé** mit Vanillesauce und frischen Früchten.....6,50 €

**Freitag: Backfisch** mit Kartoffelsalat und hausgemachter Remouladensauce.....16,50 €

**Samstag: Linseneintopf** mit Wurzelgemüse und gegr. Rindswurst, Bauernbrot.....12,50 €

**Sonntag:** in Rotweinjus geschmorter **Braten aus der Hirschkeule**,

dazu hausg. Kartoffelklöße mit Semmelbröseln und Apfelrotkohl.....21,50 €